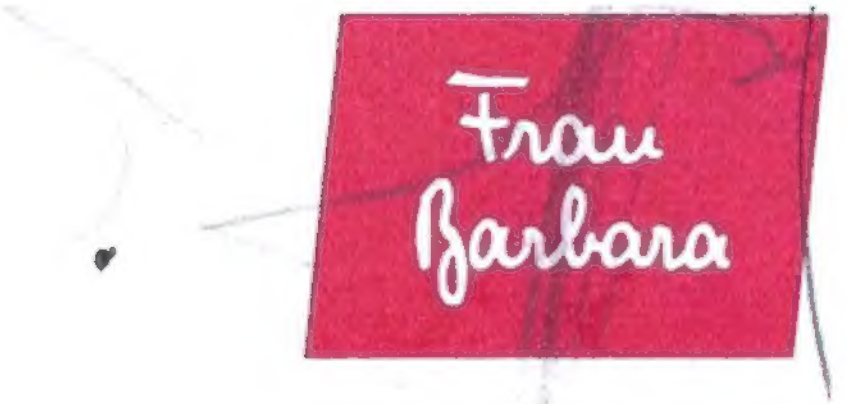
Frau Barbara

kocht nach Jahreszeiten

Herausgeber

Deutsche Maizena Werke GmbH.

Hamburg Maizenahaus



kocht nach Jahreszeiten

Ein Kochbuch
mit erprobten Rezepten
aus der Maizena-Versuchsküche

Ein altes Sprichwort sagt, daß eine Frau in ihrer Schürze mehr aus dem Haus tragen kann, als ein Mann mit dem Wagen hereinzufahren vermag. Daran sollten wir besonders beim Einkauf unserer Lebensmittel denken, denn vom richtigen Einkauf hängt nicht nur die Güte unserer Mahlzeiten sondern auch das Auskommen mit unserem Wirtschaftsgeld ab. Bevor Sie an das tägliche Einkaufen gehen, werfen Sie einen Blick auf den kleinen Notizblock in der Küche, auf dem Sie im Laufe des vorigen Tages vermerkt haben, welche Lebensmittel Ihnen fehlen. Schauen Sie auf Ihrem Küchenplan nach, was Sie kochen wollen, damit Sie sich doppelte Wege sparen, und einen weiteren Blick werfen Sie in die Zeitung auf die Marktnotizen der Obst- und Gemüsepreise. Überzeugen Sie sich, welche Sorten im Augenblick am preiswertesten sind. Lassen Sie sich keinesfalls von lockenden Schaufenstern zu unbeabsichtigten Einkäufen verführen. Die Tomaten z. B. können im Frühjahr noch so herrlich leuchten, solange es noch eingeschickte, teure Treibhausfrüchte sind, können Sie auf diese Delikatesse verzichten. Sie haben sich doch im Winter so nach den prallen Radieschen, dem zartrosa Rhabarber und dem ersten frischen Salat gesehnt. Sie sollten Gemüse, Früchte, Fisch und Fleisch immer dann einkaufen, wenn sie „in der Saison" sind, dann sind sie preiswert und in der Qualität am besten. Um Ihnen dabei ein wenig behilflich zu sein, habe ich diesen kleinen Einkaufskalender zusammengestellt. Sie können mit ihm beim Aufstellen Ihres Speisezettels schnell feststellen, welche Lebensmittel gerade preisgünstig auf dem Markt sind. — Ihre

Frau Barbara

Frau Barbara's Einkaufskalender

Januar und Februar

Gemüse: Alle Kohlsorten, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Sellerie, Porree, Möhren, Endivien, Chicorée, Feldsalat.
Früchte: Äpfel — manchmal auch noch Birnen — Apfelsinen, Zitronen, Bananen.
Fisch: Karpfen, Rotbarsch, Seezunge, grüne Heringe, Kabeljau.

Vitamine werden weniger. Geben Sie darum Ihrer Familie viel Apfelsinen- und Zitronensaft sowie rohes Sauerkraut.

März

Gemüse: Alle Kohlsorten, Porree, Möhren, Sellerie, der erste Spinat, Schnittlauch, Radieschen.
Früchte: Apfelsinen, Äpfel, Zitronen, der erste Rhabarber.
Fisch: Seelachs, Kabeljau, Heilbutt, Schellfisch.

Bringen Sie vom Spaziergang Bachkresse und Löwenzahn mit, sie haben die Kräfte des Frühjahrs in sich.

April

Gemüse: Spinat, junger grüner Salat, Schnittlauch, Radieschen, Brunnen- und Gartenkresse, Löwenzahn, Brennesselspinat.
Früchte: Rhabarber, Zitronen.
Fisch: Scholle, Seelachs, Kabeljau, Steinbutt, Schellfisch, Forelle.
Fleisch: Lammfleisch, Kitzenbraten.

Jetzt sind die Eier billig, denken Sie daran, sie für die eierknappe Zeit einzulegen.

Mai

Gemüse: Spargel, Mairüben, Spinat, Karotten, Kopfsalat, junge Kräuter, Radieschen.
Früchte: Grüne Stachelbeeren, Rhabarber, die ersten Erdbeeren.
Fisch: Scholle, Seezunge, Kabeljau, Hering, Makrele.

Bringen Sie an einem schönen Maitag ein Sträußchen Waldmeister für eine Maibowle mit.

Juni

Gemüse: Junge Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel bis 24. 6., Spinat, Kerbel, Kopfsalat.
Früchte: Erdbeeren, grüne Stachelbeeren, die ersten Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren.
Fisch: Aal, Scholle, Seezunge, Kabeljau, grüner Hering.

Denken Sie daran, daß der preiswerte Bruchspargel mit holländischer Sauce eine Delikatesse ist.

Juli

Gemüse: Grüne Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Karotten, Rettig, erste neue Kartoffeln.
Früchte: Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen.
Fisch: Scholle, Seezunge, Steinbutt, Hering, Kabeljau, Rotzunge, Aal.

Vergessen Sie nicht, Maizena mitzubringen, jetzt ist „Rote Grütze-Zeit".

August

Gemüse: Tomaten, Gurken, grüne Bohnen, Pilze, junger Kohl, Salat.
Früchte: Sommeräpfel, Sauerkirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Pflaumen, Weintrauben.
Fisch: Seezunge, Steinbutt, Hering, Aal, Kabeljau.

Jetzt sollten Sie neue Kartoffeln mit Matjes-Filet und Gurkensalat essen.

September

Gemüse: Tomaten, Gurken, grüne Bohnen, Salat, Blumenkohl, Spinat, Rettig, alle Kohlsorten.
Früchte: frische Äpfel, Pflaumen, Preißelbeeren, Brombeeren, Weintrauben, Quitten, Melonen.
Fisch: Steinbutt, Aal, Hering, Kabeljau.

Wenn sie bald verbraucht wird, können Sie aus Fallobst köstliche Marmelade kochen, z. B. aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen.

Oktober

Gemüse: Tomaten, Sellerie, Porree, alle Kohlsorten, Mohrrüben, Endivien, Feldsalat, Rosenkohl.
Früchte: Äpfel, Birnen, Preißelbeeren, Weintrauben, Nüsse, Zwetschgen, Quitten, Melonen, Kürbis.
Fisch: Kabeljau, Schellfisch, Steinbutt, grüner Hering.

Kellern Sie jetzt Ihre Kartoffeln für den Winter ein.

November

Gemüse: Alle Kohlsorten, Schwarzwurzeln, Porree, Sellerie, Wintermohrrüben.
Früchte: Äpfel, Birnen, Weintrauben, Nüsse, Zitronen, Bananen.
Fisch: Scholle, grüne Heringe, Kabeljau, Schellfisch.

Fordern Sie jetzt von Frau Barbara, Maizenahaus, Hamburg, die neuesten Maizena-Weihnachtsrezepte an.

Dezember

Gemüse: Alle Kohlsorten, Grünkohl (jetzt besonders gut), Chicorée, Endivien, Feldsalat.
Früchte: Äpfel, Apfelsinen, Ananas, Mandarinen, Nüsse.
Fisch: Karpfen, Schleie, Schellfisch, Kabeljau, Hering, Rotbarsch.
Wild und Geflügel: Gans, Puter, Ente, Hase, Reh, Wildschwein.

Wenn Sie mit der Weihnachtsbäckerei beginnen, denken Sie bitte daran: Ihr Weihnachtsgebäck wird besonders knusprig und zart, wenn Sie das Mehl mit Maizena mischen.

Haben Sie schon einmal ausprobiert, wie ungewöhnlich locker und fein Kartoffelknödel werden, wenn man sie mit Maizena und Grieß zubereitet? Sonst müssen Sie mein Rezept versuchen. Kartoffelknödel sind nicht nur eine köstliche Beilage zu Schweinebraten oder Schweinshaxen sondern schmecken auch ausgezeichnet mit Birnenkompott oder Backobst. Mit diesem Kartoffelteig können Sie ebenso Kirschen- und Zwetschgenknödel herstellen wie Kartoffelnudeln, die in Butter und Semmelbrösel gerollt und mit Salat oder Kompott serviert werden.

JANUAR

Das Jahr geht an mit weißer Pracht.
Drei König stapfen durch die Nacht.
Das Rehlein scharrt den harten Grund,
Klar zieh'n die Stern in ernster Rund.

Weinheber.

Kartoffelknödel

(siehe farbige Abbildung nebenstehend)

1 kg am Vortag gekochte Pellkartoffeln, 75 g Maizena, 75 g Grieß, 1 Ei, 1 knapper Teel. Salz, etwas geriebene Muskatnuß, 50 g würflig geschnittener Speck, 2 würflig geschnittene, in Fett geröstete Semmeln.

Ziehen Sie die Pellkartoffeln ab, geben sie durch eine Kartoffelpresse und vermischen sie mit Maizena, Grieß, Salz, Muskatnuß und dem Ei. Kneten Sie die Zutaten mit den Händen gründlich durch. Formen Sie mit bemehlten Händen eine Rolle, die Sie in gut 2 fingerdicke Stücke schneiden. In die Mitte jedes Teigstückes werden ein paar geröstete Speck- und Semmelwürfel gegeben und dann der Teig zu Knödeln gedreht. Inzwischen haben Sie bereits das Knödelwasser zum Kochen gebracht und können dann die Knödel darin in ca. 20 Minuten garziehen lassen. Denken Sie daran, daß Knödel nicht sprudelnd kochen, sondern nur leicht ziehen dürfen. Sie erhalten eine schöne glatte Oberfläche, wenn Sie an das Kochwasser einen Löffel Maizena rühren.

Geschmorte Schweinshaxe

1 Schweinshaxe (ca. 3/4 kg), 30 g Schmalz, 1 große Zwiebel, einige Kümmelkörner, etwas sehr feingeschnittene Orangenschale, Salz, Pfeffer, 1 l Fleischbrühe, 20 g Maizena.

Die gesäuberte Schweinshaxe wird in dem Fett von beiden Seiten knusprig braun gebraten. Geben Sie dann die in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu und lassen diese hellgelb werden. Bevor Sie mit der Fleischbrühe aufgießen, fügen Sie noch den feingewiegten Kümmel, Salz, Pfeffer und Orangenschale hinzu. Im festgeschlossenen Topf braucht Ihre Schweinshaxe ca. 1 1/2 Stunden Schmorzeit. Nach dem Garwerden der Schweinshaxe nehmen Sie diese heraus und binden die Sauce mit dem kalt angerührten Maizena. Die Sauce wird dann noch einmal abgeschmeckt; vielleicht geben Sie auch ein wenig Fleischwürze oder Rotwein als Geschmackszutat an die Sauce. Achten Sie einmal darauf, wie glänzend und durchsichtig Ihre Sauce durch das Binden mit Maizena geworden ist.

Schwarzwurzeln in holländischer Sauce

3/4 kg Schwarzwurzeln, 25 g Maizena, 1 Eigelb, 1/2 l Gemüsewasser, 1 Teelöffel Zitronensaft, Salz, Muskat, 40 g Butter.

Wenn Sie die Schwarzwurzeln putzen, dann legen Sie das empfindliche Gemüse gleich in kaltes Wasser, in dem Sie etwas Mehl aufgelöst haben, damit sie nicht schwarz werden. Kochen Sie die in 6 cm geschnittenen Schwarzwurzeln in Salzwasser gar, geben sie auf einen Durchschlag und lassen dann das Gemüsewasser abkühlen. Inzwischen verrühren Sie in einer Porzellanschüssel Maizena mit Eigelb, Zitronensaft, Salz und Muskat und fügen dann das Gemüsewasser hinzu. Setzen Sie die Schüssel auf einen dicken Kochtopf und schlagen die Sauce auf kleinster Hitze so lange, bis die Sauce dickflüssig ist. Fügen Sie unter Schlagen stückweise die Butter hinzu und lassen das Gemüse noch einmal in der Sauce warm werden, bevor es serviert wird.

Pikanter Blumenkohlsalat

1 kleiner Kopf Blumenkohl, 125 g feinstreifig geschnittener Schinken oder 50 g echter Räucherlachs, eine kleine, fein in Streifen geschnittene Gewürzgurke, — Mayonnaise: 1/4 l Essigwasser (2 Eßlöffel Essig auf 1/4 l Wasser), 2 gestrichene Eßlöffel Maizena, 1 Eigelb, 1/8 l Öl, Salz, Zucker 1/2 Teelöffel Senf. — 1 Ei (zum Garnieren).

Kochen Sie den Blumenkohl in Salzwasser gar aber nicht weich und lassen ihn gut abtropfen. Das Essigwasser wird mit Maizena unter ständigem Rühren bis zum Kochen gebracht. Während die Maizenamasse erkaltet, rühren Sie das Eidotter bis zum Dickwerden und fügen tropfenweise das Öl hinzu. Ziehen Sie löffelweise den gekochten, erkalteten Maizenabrei unter die Mayonnaise und schmecken sie mit Salz, Zucker und Senf ab. Der Blumenkohl wird in Röschen zerteilt, mit Schinken- und Gewürzgurkenstreifen vermischt und mit der Mayonnaise übergossen. Garnieren Sie diesen pikanten Salat mit Gurkenscheiben und einem hartgekochten Ei.

JANUAR

In der Maizena-Versuchsküche habe ich zwei ganz besondere Rezepte ausprobiert. Die Mandelschnitten müssen Sie unbedingt einmal nachbacken. Sie sehen nicht nur verlockend aus, sondern sind auch ausgezeichnet im Geschmack, weil sie so eine Mischung von Mandeln, Rum und Buttercreme enthalten, die köstlich ist. Die Französische Orangentorte bekommt durch Maizena die schöne Lockerheit und durch den Orangensaft eine köstliche Frische.

Mandelschnitten

4 Eier, 125 g Zucker, 75 g abgezogene, geriebene Mandeln, 50 g Mehl, 50 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver, 50 g geschmolzene Butter oder Margarine. - Creme: ½ l Milch, 1 Prise Salz, 75 g abgezogene, geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 40 g Maizena, 1 Eigelb, 60 g Zucker, 150 g Butter, 2 Eßlöffel Rum, etwas Schokoladenraspeln.

Rühren Sie die Eigelb mit dem Zucker sehr schaumig und ziehen Sie dann den sehr steifgeschlagenen Eischnee unter die Eigelbmasse. Mehl, Maizena und Backpulver werden zusammen gesiebt und mit den geriebenen Mandeln und der flüssigen Butter abwechselnd unter die Eiermasse gegeben. Der Teig wird in eine gut ausgefettete Kastenform (24 cm lang) gefüllt und bei mittlerer Hitze gargebacken. Schneiden Sie den Kuchen nach 1 Stunde viermal senkrecht der Länge nach durch, und setzen Sie die Scheiben mit der dazwischengestrichenen Mandelcreme wieder zusammen. Der Kuchen wird rundherum mit Mandelcreme bestrichen und oben mit Schokoladenraspeln bestreut. - Creme: Lassen Sie die Milch mit Salz und Mandeln aufkochen, und verrühren Sie Maizena und Eigelb mit etwas kalter Milch, bevor es mit dem Zucker und Vanillezucker zusammen an die kochende Milch gegeben wird. Ein paarmal aufwallen lassen und kaltrühren. Rühren Sie die Butter mit dem Rum sehr sahnig und geben den erkalteten Mandelflammeri löffelweise dazu.

Elektro: OH 2/UH 3 = 45 Minuten
Gas: ⅓ große Flamme = 40-45 Minuten

Frau Barbara's Apfelsinencreme

Abgeriebene Schale von 1 Apfelsine, Saft von 6 mittelgroßen Apfelsinen, ⅜ l Wasser, 125 g Zucker, 35 g Maizena, ⅛ l Schlagsahne.

Bringen Sie die Apfelsinenschale mit dem Wasser und Zucker zum Kochen. Maizena wird mit dem ausgepreßten Apfelsinensaft angerührt und an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie den Maizena-Flammeri kurz aufkochen und rühren Sie ihn hin und wieder um, während er erkaltet. Die steifgeschlagene Sahne wird unter den erkalteten Flammeri gezogen und in Gläser gefüllt. Garnieren Sie die Apfelsinencreme mit Schlagsahne und Apfelsinenscheiben.

Herbe Apfelsinencreme

Saft von 4 mittelgroßen Apfelsinen und 1 Zitrone, (zusammen ¼ l Saft), 2 Teelöffel abgeriebene Apfelsinenschale, ⅛ l Wasser, 25 g Maizena, 2 Eier, 125 g Zucker, 50 g abgezogene, geriebene Mandeln.

Geben Sie alle Zutaten in einen emaillierten Topf und schlagen Sie die Creme auf sehr kleiner Hitze (Gasflamme erbsengroß, Elektro Schaltstufe I) so lange, bis sie dickschaumig geworden ist. Die Creme muß sehr gründlich geschlagen werden und darf keinen Stärkegeschmack mehr haben. Füllen Sie die Creme in Gläser, und garnieren Sie sie nach dem Erkalten mit Apfelsinenscheiben u. evtl. Schlagrahm.

Französische Orangentorte

4 Eier, 200 g Zucker, 2 Teel. abgeriebene Orangenschale, 75 g Mehl, 75 g Maizena, ½ Teelöffel Backpulver, 80 g geschmolzene Butter oder Margarine, ¼ l Orangensaft (5 Orangen), 1 Eßlöffel Zucker, Puderzucker zum Bestreuen.

Rühren Sie die Eigelb mit dem Zucker recht schaumig, geben Sie den fest geschlagenen Eischnee und zwei Teelöffel abgeriebene Orangenschale dazu und ziehen vorsichtig das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl sowie das flüssige Fett darunter. Dann wird der Teig in eine gutgefettete Springform (26 cm ∅) gefüllt und bei sehr milder Hitze in etwa 1 Stunde langsam gargebacken. Nach dem Backen stechen Sie den Kuchen dicht nebeneinander mit einer Gabel ein und gießen jedesmal etwas mit Zucker erwärmten Orangensaft in den Einstich. Nach dem Erkalten wird die Orangentorte mit Staubzucker dick übersiebt und in Stücke geschnitten.

Elektro: U-Schiene UH 3/OH 2 = 30-35 Minuten
Gas: 30-35 Minuten bei tropfengroßer Flamme

Zwar feiern in der Faschingszeit vor allem die großen Leute Feste, aber vielleicht haben Sie einmal kleine Gäste für Ihre Kinder eingeladen. Dann werden die Bananenkerzchen ungeteilten Beifall finden, vor allem deshalb, weil man nicht nur den herrlichen Maizena-Flammeri essen kann sondern auch das Bananenkerzchen mit verspeisen darf. Für einen Kindergeburtstag können Sie die Vanillecreme in eine große, flache Schüssel geben und für jedes Lebensjahr des Geburtstagkindes ein Bananenkerzchen hineinstecken.

FEBRUAR

Der Schlitten schellt, das Tannicht rauscht,
Die Magd aus stiller Kammer lauscht.
Der Knecht fährt mit dem Holz zu Tal,
Viel Narren hat der Karneval.

Weinheber.

Bananenkerzchen
(siehe farbige Abbildung Vorseite)

1/2 l Milch, Salz, 1/2 Stange Vanille, 1 Ei, 40 g Maizena, 40 g Zucker. - 4 Bananen, etwas Zitronensaft, etwas Gelee oder einige Belegkirschen.

Bringen Sie die Milch mit Salz und der ausgeschabten Vanille zum Kochen. Maizena und Eigelb werden mit etwas kalter Milch angerührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie alles einmal aufwallen und ziehen Sie sofort den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Der Flammeri wird in kleine Schälchen gefüllt, in die Mitte setzen Sie eine an beiden Enden abgeschnittene mit Zitronensaft beträufelte Banane und stecken als Docht 1/4 Belegkirsche oder etwas Gelee hinein. Lassen Sie die Speise dann erstarren. Das ist so recht eine Freude für kleine Gäste.

Käsestangen

75 g Margarine, 1 Ei, Paprika, 50 g geriebener Käse, 50 g Maizena, 75 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, Salz. Eiweiß oder Milch zum Bestreichen, geriebener Käse zum Bestreuen.

Rühren Sie die Margarine sahnig, geben Sie Ei, Paprika, geriebenen Käse, gesiebtes Mehl, Maizena, Backpulver und Salz dazu und verkneten alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig eine halbe Stunde ruhen, rollen Sie ihn dann dünn aus und radeln mit einem Teigrädchen lange, schmale Streifen ab. Bestreichen Sie die Teigstreifen mit Eiweiß oder Milch, streuen geriebenen Käse darauf und backen die gedrehten Teigstreifen auf gefettetem Blech bei mittlerer Hitze hellgelb. Die Käsestangen müssen nach dem Erkalten in einer gut verschlossenen Dose aufbewahrt werden.

Maizena-Mayonnaise

1/4 l Wasser, 2 - 3 Eßlöffel Essig, 2 gestrichene Eßlöffel Maizena, 1 Eigelb, 1/8 l Öl, Salz, Zucker, Senf.

Bringen Sie Wasser, Essig und Maizena unter ständigem Rühren zum Kochen, und lassen Sie den Brei wieder erkalten. Inzwischen rühren Sie das Eigelb bis zum Dickwerden, während Sie tropfenweise das Öl hinzufügen. Dann ziehen Sie löffelweise den erkalteten Maizenabrei unter die Mayonnaise und schmecken mit Salz, Zucker und evtl. Senf ab.

Konstanzer Salat

125 g gekochte Rindfleischreste, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 kleine Gewürzgurke, 1 in Essigwasser gargekochtes Eiweiß (Eigelb für Mayonnaise), 2 gekochte Karotten, 1 abgezogene Tomate, 1 Teelöffel feingeschnittener Schnittlauch. 1 Rezept Maizena-Mayonnaise.
Schneiden Sie alle Zutaten in sehr feine Streifen. Schmecken Sie die Maizena-Mayonnaise noch mit einem Teelöffel feingeschnittenem Schnittlauch ab, und mischen Sie sämtliche Zutaten unter die Mayonnaise. Lassen Sie den Konstanzer Salat mindestens 1 Stunde durchziehen.

Waldorfsalat

1 Selleriekopf, 3 mittelgroße Äpfel, 100 g Walnüsse, 1 Rezept Maizena-Mayonnaise.
Raspeln Sie die Äpfel und den Sellerie auf einer Rohkostreibe und hacken Sie die Walnüsse sehr grob. Vermischen Sie diese Zutaten mit der Maizena-Mayonnaise und garnieren Sie den Waldorfsalat mit einigen Walnüssen.

Heringssalat

4 entgrätete, in Würfel geschnittene saure Heringe, 150 g in Würfel geschnittenes, gekochtes Kalbfleisch, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1 hartgekochtes, gehacktes Ei, 2 feingeschnittene Äpfel, eine feingeschnittene Gewürzgurke, 200 g Kartoffelwürfel, 1 Rezept Maizena-Mayonnaise.
Vermischen Sie die oben angegebenen Zutaten mit der Maizena-Mayonnaise und garnieren Sie den Heringssalat mit hartgekochten Eierscheiben.

FEBRUAR

Für das kalte Bufett an den Faschingstagen resp. in den Faschingsnächten habe ich Ihnen eine bunte Auswahl zusammengestellt: Salate, Mutzenmandeln und „leicht alkoholisch" angehauchtes Gebäck. Besonders empfehlen möchte ich Ihnen die bekömmliche, pikante Maizena-Mayonnaise, die sich im Geschmack von einer reinen Öl-Mayonnaise nicht unterscheiden läßt.

Rheinische Mutzenmandeln

100 g Butter oder Margarine, 60 g Zucker, abgeriebene Schale ½ Zitrone, Salz, 1 Eßlöffel Rum, 3 Eier, 250 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - Backfett, Staubzucker.

Rühren Sie das Fett mit Zucker und Zitronenschale schaumig, und verkneten Sie die Fettmasse mit den übrigen Zutaten. Der Teig muß ½ Stunde kalt stehen, bevor er dick ausgerollt wird. Mit einer Mutzenmandelform oder einem Löffel stechen Sie mandelförmige Dreiecke aus, backen sie in heißem Fett schwimmend goldbraun und überstreuen sie nach dem Backen mit Staubzucker.

Punschtörtchen

3 Eier, 3 Eßlöffel heißes Wasser, 120 g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 60 g Mehl, 60 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - Füllung: Biskuitbrösel aus dem übriggebliebenen Biskuit, 2 Eßlöffel Marmelade, 3 - 4 Eßlöffel Rum, Saft ½ Zitrone. - Guß: 200 g Staubzucker, 30 g Butter, 4 Essl. Rum.

Schlagen Sie die Eigelb mit dem heißen Wasser und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen dickschaumig, und geben Sie dann die Zitronenschale sowie das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl dazu. Zuletzt wird der steifgeschlagene Eischnee unter die Biskuitmasse gezogen. Streichen Sie den Teig auf ein mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtes Backblech und backen ihn in ca. 15 Minuten gar. Stürzen Sie den Biskuit nach dem Backen auf ein leicht mit Puderzucker bestäubtes Brett, und ziehen Sie sofort das Pergamentpapier vom Kuchen. Nach dem Erkalten stechen Sie mit einem kleineren Glas Plätzchen aus dem Biskuitteig. Den übriggebliebenen Biskuit schneiden Sie in feine Würfel, die mit Marmelade, Rum und Zitronensaft vermischt werden. Ist der Biskuit etwas durchgezogen, so verrühren Sie ihn zu einer glatten Masse und setzen immer 2 Biskuits mit dieser fingerdick aufgestrichenen Füllung zusammen. Danach werden die Punschtörtchen mit Rumzuckerguß überzogen. - Guß: Verrühren Sie den gesiebten Staubzucker mit flüssiger Butter und Rum zu einem cremig glänzenden Guß.

Elektro: OH 3/UH 3 = 10-15 Min., stromlos 3-5 Min.
Gas: 15 - 18 Minuten bei ½ großer Flamme

Rumkranz

125 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 5 Eßlöffel Rum, 3 Eier, 125 g Maizena, 125 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 125 g abgezogene, geriebene Mandeln. - Guß: 150 g Staubzucker, 2 Eßlöffel Rum, 30 g Butter.

Rühren Sie das Fett mit dem Zucker und der Zitronenschale solange, bis es weiß und sahnig ist. Dann erst geben Sie die Eigelb und den Rum dazu und rühren die Masse recht schaumig. Mehl, Maizena und Backpulver werden zusammen gesiebt und löffelweise unter die Fettmasse gerührt. Dann kommen die Mandeln dazu und zum Schluß der sehr steif geschlagene Eischnee. Fetten Sie eine Ringform gut aus und geben Sie den Teig hinein. Der Kuchen braucht bei mittlerer Hitze eine Stunde zum Backen. Der Rumkuchen wird nach dem Erkalten mit dem Rumguß überzogen. - Guß: Verrühren Sie die Zutaten in einer Schüssel auf dem Wasserbad solange, bis sie einen streichfähigen Guß ergeben, und überstreichen Sie damit den Kuchen.

Elektro: OH 1/UH 3 = 45-50 Minuten
Gas: 45-50 Minuten bei ⅓ großer Flamme

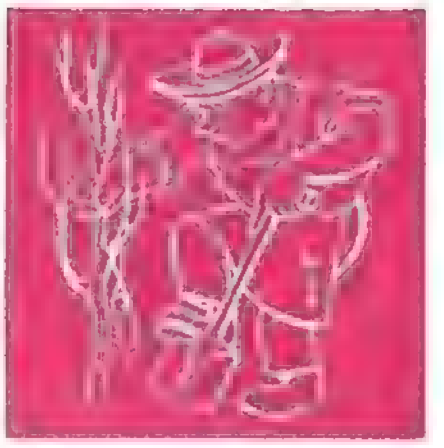
Rumcreme

½ l Milch, ½ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 30 g Maizena, 1 Ei, 70 g Zucker, Saft 1 Zitrone, 3 - 4 Eßlöffel Rum.

Die Milch wird mit der Zitronenschale zum Kochen gebracht. Rühren Sie Maizena und das Eigelb mit etwas kalter Milch an und geben es mit dem Zucker zusammen an die kochende Milch. Lassen Sie die Creme ein paarmal aufwallen und ziehen Sie dann sofort den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Die Creme wird mit Zitronensaft und Rum kräftig abgeschmeckt. Füllen Sie die Creme in Gläser und garnieren sie mit in Rum getränkten Früchten.

Wäre diese Schokoladenbiskuitroulade nicht gerade das Richtige für Ihren nächsten Kaffeebesuch? Das Rezept ist so schnell nachgebacken, daß man es für die Bewirtung unerwarteter Gäste gut verwenden kann. Eine Biskuitroulade ohne Schokoladenzusatz, nur mit Marmelade gefüllt, ist ein besonders preiswertes, ausgezeichnetes Gebäck. Für sommerliche Festtage empfehle ich Ihnen aber als Füllung Schlagsahne, mit Früchten vermischt, das verspricht einen besonderen Hochgenuß. Das Rezept für die zweifarbige Biskuitroulade finden Sie auf Seite 24.

MÄRZ



Die Wälder brausen nah und fern.
Die Erde riecht, es regnet gern.
Windröschen steh'n im apern Grund,
An Kunigund wird's warm von unt'.

Weinheber.

Schokoladen-Biskuitroulade
(siehe farbige Abbildung nebenstehend)

4 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 120 g Zucker, 40 g Mehl, 40 g Maizena, 40 g Kakao, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver.
Vanillebuttercreme: ⅜ l Milch, 1 Eßlöffel Vanillezucker, Salz, 30 g Maizena, 1 Eigelb, 70 g Zucker, 100 g Butter.
Schokoladenguß: 200 g Staubzucker, 20 g Palmin, 20 g Butter, 40-50 g Kakao, 3 Eßlöffel Wasser. — Einige Mandeln.
Schlagen Sie die Eigelb mit dem heißen Wasser und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen dickschaumig und geben Sie dann das mit Maizena, Backpulver und Salz gesiebte Mehl und den Kakao dazu. Zuletzt wird der steifgeschlagene Eischnee unter die Biskuitmasse gezogen. Streichen Sie den Teig auf ein mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtes Backblech und backen ihn in ca 15 Minuten gar. Jetzt muß es schnell gehen. Der Biskuit wird auf ein feuchtes, gut ausgewrungenes Handtuch gestürzt, das Papier vorsichtig abgezogen und wieder auf den Kuchen gelegt. Rollen Sie die Roulade mit Hilfe des Handtuches wieder auf. Nach dem Erkalten rollen Sie den Biskuit zurück, füllen ihn mit der Vanillebuttercreme, rollen ihn zu einer Roulade auf und überziehen den Kuchen mit dem Schokoladenguß. Garnieren Sie die Roulade mit zu Stiften geschnittenen Mandeln. -
Vanillebuttercreme: Die Milch wird mit Vanillezucker und Salz zum Kochen gebracht. Verrühren Sie Maizena und Eigelb mit etwas kalter Milch, geben es mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit und rühren die Creme kalt. Zu der sahnig gerührten Butter geben Sie löffelweise den erkalteten Flammeri.
Schokoladenguß: Verrühren Sie alle Zutaten auf einem Wasserbad zu einem cremigen Guß und bestreichen sofort den Kuchen damit.

Elektro: OH 3 / UH 3 = 18-20 Minuten
Gas: 15-18 Minuten bei ½ großer Flamme

Gerührte Linzer Torte

200 g Butter oder Margarine, 200 g Staubzucker, 1 Paket Vanillezucker oder ½ Stange Vanille, Saft und Schale ½ Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 125 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Teel. Backpulver, 100 g abgezogene, geriebene Mandeln, 3-4 Eier, 2-3 Eßl. Johannisbeer- oder Aprikosenmarmelade, Staubzucker.

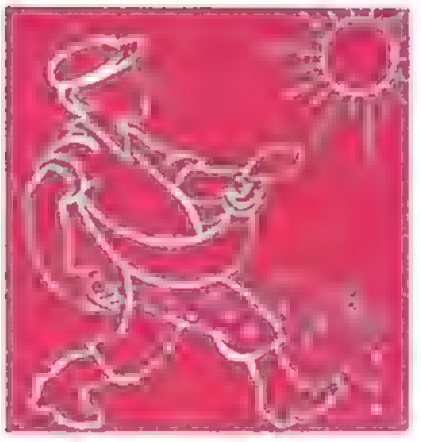
Das Fett wird mit dem Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale sehr schaumig gerührt. Geben Sie dann abwechselnd den Saft der Zitrone, Rum, Eigelb und das mit Backpulver und Maizena gesiebte Mehl sowie die Mandeln an den Teig. Zuletzt ziehen Sie den sehr steifgeschlagenen Eischnee unter den Linzer Teig. Eine leicht gefettete Springform (26 cm ○) wird mit zwei Drittel des Teiges gefüllt. Dann wird weichgerührte Marmelade auf den Teig gestrichen und der restliche Teig darübergegeben. Die Linzer Torte wird bei leichter Hitze in einer ¾-1 Stunde gargebacken. Nach dem Backen stäuben Sie etwas Puderzucker über die Torte

Elektro: OH 2 / UH 3 = 40-50 Minuten
Gas: 45-50 Minuten bei tropfengroßer Flamme

Nougatereme

60 g Haselnußkerne, ½ l Milch, 1 Prise Salz, 50 g Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 30 g Maizena, ⅛ l geschlagene Sahne.

Rösten Sie die Haselnüsse auf dem Backblech im Backofen solange, bis sich die Schale durch Abreiben entfernen läßt. Die abgeriebenen Nüsse werden durch die Mandelmühle gedreht oder sehr fein gewiegt und mit der Milch und dem Salz zum Kochen gebracht. Rühren Sie Maizena mit etwas kalter Milch an und geben es mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit. Lassen Sie die Speise ein paarmal aufkochen und rühren sie dann kalt. Dann wird die Schlagsahne unter die kalte Speise gezogen, die Creme in Gläser gefüllt und mit blättrig geschnittenen Nüssen garniert.



MÄRZ

Die Backrezepte aus der Maizena-Versuchsküche für den Monat März sind eigentlich „Wunschrezepte". Ich habe so viel Hausfrauenbriefe mit der Bitte nach der Schokoladen-Biskuitroulade und der Gerührten Linzer Torte bekommen, daß ich sie in das neue Kochbuch mit aufgenommen habe. Wenn Sie die Rezepte für „Heringe auf Büsumer Art" und „Schweinerippchen mit Kümmelsauce" nacharbeiten, werden Sie erfreut feststellen, wie schnell und klumpenlos Maizena die Saucen bindet und wie gut der Eigengeschmack der Gerichte bei Verwendung von Maizena erhalten bleibt.

Biskuitschöberlsuppe

1 ½ l Fleischbrühe, 2 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Prise Salz, 40 g Maizena, 40 g Mehl, 1 Prise Backpulver. Schlagen Sie Eigelb, Wasser und Salz schaumig und ziehen Sie Mehl mit Maizena und Backpulver gesiebt sowie den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Der Teig wird in eine gefettete Auflaufform oder auf ein kleines Backblech gefüllt und bei mittlerer Hitze gargebacken. Schneiden Sie den Biskuit nach dem Backen in Würfel und geben ihn beim Anrichten in die heiße Fleischbrühe.

Heringe auf Büsumer Art

8 kleine frische Heringe, Salz, Zitronensaft, etwas Mehl zum Wenden, 30 g Margarine zum Braten. — Senfsauce: ½ l Milch, 20 g Maizena, 30 g Butter oder Margarine, 1-2 Eßlöffel Senf, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Rahm, evtl. 1 Eßlöffel Rotwein.

Die Heringe werden gesäubert, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Wenden Sie die Fische dann in Mehl und braten sie in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun. Für die Senfsauce wird Maizena mit etwas kalter Milch angerührt und die restliche Milch mit Salz und Fett zum Kochen gebracht. Geben Sie dann das angerührte Maizena hinzu. Lassen Sie die Sauce ein paarmal aufkochen und schmecken sie mit Paprika, Senf, Zucker, Zitronensaft, Rahm und evtl. 1 Eßlöffel Rotwein ab. Die Sauce wird extra zu den Heringen serviert

Schweinerippchen in Kümmelsauce

750 g Schweinerippchen, 1 Teelöffel Kümmel, Salz, 20 g Fett, 3 mittelgroße Zwiebeln, 1 l Wasser, 20 g Maizena, Fleischwürze.

Lassen Sie sich die Schweinerippchen gleich in der Breite halb durchschlagen, damit sie ungefähr Handbreite haben. Braten Sie die Rippchen in einem eisernen Schmortopf mit dem Fett auf kleiner Hitze von beiden Seiten knusprig braun. Beim Ausbraten wird soviel Fett heraustreten, daß Sie die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin hellgelb rösten können. Gießen Sie dann mit dem Wasser auf und fügen Kümmel und Salz hinzu. Lassen Sie die Rippchen im geschlossenen Kochtopf ungefähr 1 ½ Stunden kochen, binden Sie die Sauce dann mit dem kalt angerührten Maizena und schmecken mit der Fleischwürze ab. Zu den Schweinerippchen paßt gut Kartoffelpüree und Rotkohl oder Sauerkraut.

Fritura mista (ausgebackenes Gemüse u. Fleisch)

2 Eier, 60 g Mehl, 60 g Maizena, ½ Teelöffel Salz, 1 Prise Backpulver, ⅛ l Bier. - 1 kleiner gekochter Blumenkohl, gekochte Schwarzwurzeln, Apfelstücke, Leber, Fischfilet, Garnelen. - Ausbackfett.

Verrühren Sie das mit Mehl und Backpulver zusammen gesiebte Maizena mit dem Salz, Eigelb und Bier zu einem dickflüssigen glatten Teig und geben Sie zuletzt den sehr steifgeschlagenen Eischnee darunter. Den Blumenkohl zerteilen Sie in Röschen, die Schwarzwurzeln in fingerdicke Stücke und die geschälten Äpfel in Viertel. Die Leber wird mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, der Fisch mit Salz und Zitronensaft und beides in fingerdicke Stücke geschnitten. Tauchen Sie nacheinander alle angegebenen Gemüse- und Fleischarten in den Ausbackteig (zuletzt wird der Fisch ausgebacken) und backen sie in dem heißen Fett goldbraun. Die Fritura mista sollen sofort nach dem Ausbacken serviert werden. Sie können natürlich auch nur eine Sorte der angegebenen Zutaten ausbacken und als Beilage zu einem Essen geben.

Zitronenflammeri

½ l Milch, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Ei, 50-60 g Zucker, 40 g Maizena, Saft 1 Zitrone. - Fruchtsaft.

Lassen Sie die Milch mit der Zitronenschale und dem Salz aufkochen, und verrühren Sie in der Zwischenzeit Maizena mit etwas kalter Milch, Eigelb und Zucker. Geben Sie diese Mischung in die kochende Milch, lassen sie ein paarmal aufkochen und rühren Sie dann den ausgepreßten Zitronensaft unter die Speise. Der Zitronenflammeri wird in kalt ausgespülte Förmchen gefüllt, nach dem Erkalten mit Fruchtsaft übergossen und zu Tisch gegeben.

Diese österliche Torte kann auch eine ungeübte Hausfrau leicht nachbacken und garnieren. Lassen Sie beim Füllen der Torte ein wenig Creme zurück, und spritzen Sie mit der kleinsten Spritztülle nach diesem Bild die Torte nach. Dann kommen noch halbierte Schokoladeneier als Garnierung auf die Torte. Wenn Sie mit der Creme kleine, runde Nestchen spritzen und in diese einige bunte Zuckereier legen, haben Sie eine lustige Kindertorte. Im übrigen schmeckt die Torte so ausgezeichnet, daß Sie sie nicht nur für die Ostertage backen sollten.

APRIL

Der Regen sprüht, die Sonne scheint.
Der Knecht er lacht, die Magd, sie weint.
Was wär denn das für ein April,
Der nicht tun dürfte, was er will.

Weinheber.

Ostertorte
(siehe farbige Abbildung Vorseite)

4 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 160 g Zucker, 80 g Mehl, 80 g Maizena, 2 Teelöffel Backpulver.
Mokkacreme: ¼ l Milch, Salz, ¼ l Mokka (von 40 g Kaffee), 40 g Maizena, 100 g Zucker, 150 g Butter.
Guß: 100 g Staubzucker, 1 Eßlöffel Mokka, 20 g Butter - 12-16 halbe Nougat- od. Marzipaneier.

Schlagen Sie die Eigelb mit Wasser, Zitronenschale und Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel auf einem Wasserbad dickschaumig. Geben Sie Mehl mit Maizena und Backpulver zusammen gesiebt dazu, und ziehen Sie den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Der Teig wird in in eine Springform (26 cm ∅), deren Boden man gefettet hat, gefüllt und bei mittlerer Hitze in 45 - 55 Minuten gargebacken. Nach dem Erkalten schneiden Sie die Torte zweimal durch, füllen sie mit Mokkacreme, setzen sie wieder zusammen und überziehen sie mit Zuckerguß. Sie können unter einen Teil des Zuckergusses noch einen Eßlöffel Kakao rühren und die Torte dann mit Schokoladenguß und Nougateiern garnieren oder mit einem Rest Mokkacreme spritzen.

Creme: Bringen Sie die Milch mit Salz zum Kochen. Maizena wird mit dem kalten Mokka angerührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie die Creme ein paarmal aufwallen und rühren sie kalt. Löffelweise wird die Creme dann unter die sahnig gerührte Butter gegeben.

Guß: Alle Zutaten in einer Schüssel auf einem Wasserbad zu einem cremigen Guß verrühren.

Elektro: OH 2 / UH 3 = 30-35 Minuten
Gas: 30-35 Minuten bei ⅓ großer Flamme

Osterkranz

125 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 2 Eigelb, 250 g Zucker, 50 g Maizena, 2 Teel. Backpulver, 3 - 4 Eßl. Milch.
Füllung: 2 Eiweiß, 75 g Zucker, 75 g geriebene Mandeln, 75 g in 3 Eßlöffel Rum eingeweichte Rosinen.
Guß: 100 g Staubzucker, 25 g Butter, 2 Eßlöffel Wasser oder Rum. Einige gehackte Mandeln zum Bestreuen.

Rühren Sie das Fett mit dem Zucker, Eigelb und der Zitronenschale sehr schaumig. Sieben Sie Mehl, Maizena und Backpulver zusammen und kneten es mit der Milch unter die Fettmasse. Wenn Sie eine warme Küche haben, stellen Sie den Teig 30 Minuten kalt. Rollen Sie auf einem bemehlten Brett den Teig rechteckig aus, streichen Sie die Fülle darauf und rollen den Teig zusammen. Jetzt wird die Rolle der Länge nach durchgeschnitten und beide Hälften zu einem Kranz verschlungen. Der Kranz wird mit feingeschnittenen Mandeln überstreut und bei mittlerer Hitze gargebacken. Nach dem Backen überstreichen Sie den Osterkranz mit dem Zuckerguß.

Füllung: Schlagen Sie die Eiweiß recht steif und geben Sie Zucker, Mandeln und Rosinen darunter.
Guß: Rühren Sie die flüssige Butter mit dem Staubzucker und der Flüssigkeit zu einem streichfähigen Guß, und bestreichen Sie Ihren Osterkranz damit.

Elektro: OH 2 / UH 3 etwa 40 Minuten
Gas: 35 Minuten bei ⅓ großer Flamme

Mokkacreme

⅛ l Mokka (von 25 g Kaffee), ⅛ l Milch, 50 g Zukker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 30 g Maizena, ⅛ l Schlagsahne, Schokolade-Moccabohnen.

Lassen Sie die Milch mit dem Salz aufkochen, rühren Sie Maizena mit dem erkalteten Mokka an und geben es mit dem Zucker und Vanillezucker zusammen an die kochende Milch. Der Flammeri soll ein paarmal aufwallen und dann kaltgerührt werden. Die steifgeschlagene Sahne wird unter die erkaltete Speise gezogen und in Gläser gefüllt. Garnieren Sie die Creme mit Schlagrahm und Mokkabohnen.

Zu Ostern gehören Lammbraten, Spinat und viele Eier. Darum habe ich Ihnen in der Maizena-Versuchsküche das Rezept für einen österlichen Lammbraten ausprobiert — Soll ich Ihnen noch etwas über den Osterkranz verraten? Er wird jeden Tag besser und saftiger. Auch Sie werden sagen: „Köstlich, ein echtes Maizena-Rezept."

Österlicher Lammbraten (Toulouser Art)

1 Lammrücken oder ein Stück Hammelkeule (1 kg), ¼ l Wein (einfacher Kochwein), ½ l Wasser, einige Gewürzkörner, 1 Zwiebel, 1 Karotte, ½ Lorbeerblatt 40 g Butter oder Margarine, ¼ l Wasser, 20 g Maizena, 1 Teelöffel Johannisbeergelee, 1 Teelöffel Senf

Spicken Sie den Lammrücken oder die Hammelkeule mit Speck Der Wein wird mit dem Wasser, den Gewürzen, der Zwiebel und der Karotte aufgekocht und nach dem Erkalten über das Fleisch gegossen. Lassen Sie das Fleisch 24 Stunden in der Beize ziehen. Am nächsten Tag braten Sie das Fleisch in dem Fett von allen Seiten hellbraun und gießen mit dem ¼ l Wasser auf. Das Fleisch kann im Ofen oder in einem Schmortopf unter Begießen mit ¼ l Wasser und etwas Salz fertiggestellt werden. Die Weinbeize wird in einem breiten Topf auf die Hälfte eingekocht, mit dem Bratensaft vermischt, mit Maizena gebunden und mit Johannisbeergelee, Senf, Salz und Fleischwürze abgeschmeckt. Zu diesem festlichen Essen sollten Sie Reis geben.

Spinatauflauf

500 g Kartoffeln, etwas Milch, 20 g Butter, Salz, Muskat, ¾ kg Spinat, ⅛ l Milch, 40 g Butter, 20 g Maizena, Salz. - Geriebener Käse, 4 Eier.

Kochen Sie die geschälten Kartoffeln weich und bereiten Sie mit Milch, Fett, Salz und Muskat ein würziges Kartoffelmus. In eine gefettete Auflaufform wird als unterste Schicht Kartoffelmus gefüllt, darauf kommt der Spinat. Dann überstreuen Sie den Auflauf mit geriebenem Käse, machen 4 Vertiefungen in den Spinat und schlagen je 1 Ei vorsichtig hinein, das Sie nur auf dem Eiweiß mit etwas Salz bestreuen. Der Auflauf wird etwa 15 Minuten im Backofen überbacken. - Zubereitung des Spinates: Der gewaschene Spinat wird tropfnaß in einen Topf gegeben, weichgekocht und fein gehackt oder durch den Fleischwolf gedreht. Die Milch bringen Sie mit Butter zum Kochen, dicken sie mit kalt angerührtem Maizena an und geben den Spinat mit dem Spinatwasser dazu. Dann wird er mit Salz abgeschmeckt.

Eier mit Senfsauce

8 hartgekochte Eier, 3 mittelgroße Zwiebeln, 40 g Fett oder Öl, 1 Eßlöffel Zucker, ½ l Fleischbrühe (aus Würfeln), 25 g Maizena, 2-3 Eßlöffel Senf, Salz, Zitronensaft, 3 Eßlöffel Dosenmilch.

Kochen Sie die Eier hart und schälen sie. Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in dem Fett hellgelb geröstet. Streuen Sie den Zucker über die Zwiebeln und lassen Sie ihn ebenfalls hellgelb rösten. Die Sauce wird mit der Fleischbrühe aufgegossen. Lassen Sie sie ungefähr 10 Minuten kochen, ehe Sie mit dem kaltangerührten Maizena binden. Schmecken Sie die Sauce mit dem Senf, Salz, Zitronensaft und der Dosenmilch ab, und lassen Sie die Eier in der Senfsauce durchziehen.

Bunte Ostereier

Grün: 1 kleines Glas Stachelbeeren (etwa 250 Früchte), ¼ l Stachelbeersaft, 1 Stückchen Vanille, Zucker nach Geschmack, 25 g Maizena.

Die eingemachten oder gekochten frischen Stachelbeeren streichen Sie durch ein Sieb und kochen sie mit dem Saft, Vanille und Zucker auf. Maizena wird mit etwas kaltem Wasser angerührt, an die Fruchtmasse gegeben und aufgekocht. Füllen Sie die Stachelbeerspeise in kalt ausgespülte Eierbecher. — Rot: ¼ l Fruchtsaft, Zucker nach Geschmack, 1 Stückchen Zitronenschale, 20 g Maizena.

Bringen Sie den Saft mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen, geben Sie dann das mit etwas kaltem Wasser angerührte Maizena dazu und lassen Sie alles zusammen ein paarmal aufwallen. Füllen Sie die Speise ebenfalls in kalt ausgespülte Eierbecher. — Braun: ¼ l Milch, Salz, 20 g Maizena, 15 g Kakao, 50 g Zucker.

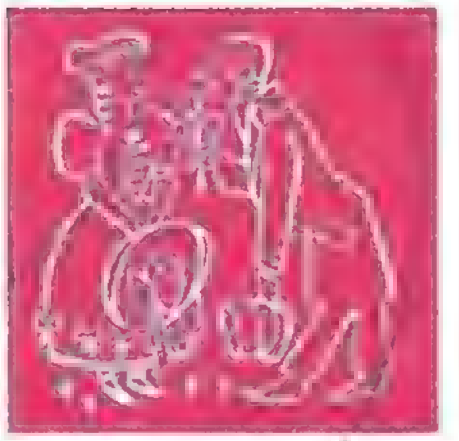
Bringen Sie die Milch mit Salz zum Kochen. Maizena und Kakao werden mit etwas kalter Milch angerührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie alles zusammen ein paarmal aufkochen und füllen den Flammeri in kalt ausgespülte Eierbecher. - Nach 2-3 Stunden stürzen Sie auf jeden Teller die drei verschiedenfarbigen Ostereier. Reichen Sie dazu Vanillesauce.

Sieht der Salat nicht wie ein kleines eßbares Frühlingsgedicht aus? Es wird von Ihnen abhängen, ob Sie lieber den pikanten Lachs als Zutat oder den sanften, runden Geschmack des Schinkens wünschen. Auf jeden Fall aber dürfen Sie die Radieschen erst unmittelbar vor dem Anrichten an den Salat geben, damit sie krachend frisch auf den Tisch kommen. Solange die Eier so preiswert sind, sollten Sie einmal russische Eier mit Mayonnaise anrichten. Sie finden aber in diesem Kochbuch auch noch manche weitere Anregung für pikante Mayonnaise-Salate.

MAI

Die Schwalbe flitzt im Sonnenglast,
Der Brunnen rauscht dem jungen Gast,
Der Zeiger an der Sonnenuhr
Malt an die Kirchturmwand die Spur.

Weinheber.



Eiersalat

(siehe farbige Abbildung nebenstehend)

4 hartgekochte Eier, 1 kleiner Kopf gekochter Blumenkohl, 1 Bund Radieschen, 100 g feinstreifig geschnittener gekochter Schinken oder Lachs. 1 Rezept Maizena-Mayonnaise. (Seite 8.)

Gießen Sie die Maizena-Mayonnaise kurz vor dem Anrichten über die in Scheiben geschnittenen Eier, den in Röschen zerteilten Blumenkohl, den Schinken und die feinblättrig geschnittenen Radieschen. Der Eiersalat muß am gleichen Tag gegessen werden, damit die Radieschen auch „knackend frisch" sind.

Türkisches Hammelragout mit Curry

500 g Hammelfleisch, 50 g Speck, Salz, 1 gehäufter Teelöffel Curry, 10 g getrocknete Pilze, ½ l Wasser, 1 säuerlicher Apfel, 1 Eßlöffel Rosinen, 20 g Maizena, Salz zum Abschmecken.

Schneiden Sie das Hammelfleisch in grobe Würfel, und braten Sie es in den glasig gebratenen Speckwürfeln braun. Geben Sie Salz und Curry sowie die eingeweichten, feingeschnittenen Pilze dazu, und gießen Sie mit der Flüssigkeit auf. Lassen Sie das Fleisch ungefähr 1 Stunde kochen bis es weich ist. Geben Sie dann den feingeschnittenen Apfel und die Rosinen an das Gericht und lassen es etwas kochen. Zuletzt binden Sie mit dem kalt angerührten Maizena und schmecken noch einmal mit Salz ab. Zum Türkischen Hammelragout gehört unbedingt Reis.

Quarkauflauf

100 g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 3 Eier, 4 Eßlöffel süße Sahne, 40 g Maizena, 500 g Quark, 10 g geriebene bittere Mandeln. - 500 g Rhabarber, 100 - 150 g Zucker, 1 Stückchen Vanille, ¼ l Wasser, 5 g Maizena.

Rühren Sie die Eigelb mit Zucker, Zitronenschale und Salz sehr schaumig, geben Sahne, Maizena sowie den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die Mandeln dazu und ziehen zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Die Quarkmasse wird in eine gefettete Auflaufform gefüllt, mit etwas Zucker überstreut und im Backofen bei milder Hitze goldbraun gebacken. Dazu reichen Sie Rhabarberkompott. Zum Kompott kochen Sie den in fingerlange Stücke geschnittenen Rhabarber in dem Zuckerwasser mit der Vanille gar und binden ihn mit dem kalt angerührten Maizena.

Rhabarberspeise mit Vanillesauce

1 kg Rhabarber, ¾ l Wasser, 90 g Maizena, 200 bis 250 g Zucker, etwas Vanille

Vanillesauce: ½ l Milch, ½ Stange Vanille, Salz, 15 g Maizena, 1 Eigelb, 40 g Zucker.

Schneiden Sie den gewaschenen Rhabarber in Stücke und kochen ihn in dem Wasser weich. Dann wird er durch ein Sieb gestrichen und der Saft mit Vanille und Zucker erneut zum Kochen gebracht. Dicken Sie die Flüssigkeit mit kalt angerührtem Maizena an. Lassen Sie die Speise ein paarmal aufwallen und füllen sie in eine kalt ausgespülte Ringform. Nach dem Erkalten wird die Rhabarberspeise gestürzt und mit Vanillesauce gereicht.

Vanillesauce: Die Milch wird mit Vanille und Salz aufgekocht. Maizena und Eigelb rühren Sie mit etwas kalter Milch an und geben es mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit. Schlagen Sie die Sauce tüchtig mit dem Schneebesen durch und rühren sie dann kalt.

Fischbraten

1 mittelgroßer Kabeljau, Essig, Salz, 125 g Speck, 5 abgezogene Tomaten, 2 - 3 in Scheiben geschnittene Möhren, ¼ l saure Sahne oder Milch, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 15 g Maizena, Paprika.

Den Fisch säubern Sie, reiben ihn mit wenig Salz ein und säuern ihn. Schneiden Sie 60 g Speck in Streifen und spicken damit den Fisch. Mit dem restlichen Speck legen Sie eine gefettete Auflaufform aus und legen den Fisch darauf. Die Tomaten und Möhrenscheiben sowie die Zwiebeln geben Sie darauf und backen den Fisch in 35 - 40 Min. gar. Rühren Sie dann das Maizena mit saurer Milch kalt an und binden Sie damit die Sauce, die Sie zum Schluß mit Salz und etwas Paprika abschmecken.

MAI

Schönbrunner Torte — klingt das nicht ein wenig nach Walzer und Wien? Nun es handelt sich ja auch um ein echtes Wiener Rezept, und ich bin überzeugt, die Schönbrunner Torte mit der köstlichen Nougatfüllung wird auch bald zu Ihren Lieblingsrezepten gehören. — Sie wissen sicher, wie sättigend und eiweißreich der Quark ist. Deshalb sollten Sie den Quarkauflauf mit einer warmen Suppe vorher als Mittagessen geben. Dazu schmeckt dann frisches Rhabarberkompott herrlich.

Schönbrunner Torte

60 g Schokolade, 120 g Butter oder Margarine, 120 g Staubzucker, 4 Eier, 90 g ungeschälte, geriebene Mandeln, 50 g Maizena. - Creme: ½ l Milch, 1 Eigelb, 70 g Zucker, 35 g Maizena, - 150 g Butter oder Margarine, 50 g Schokolade, 50 g geriebene, geröstete Haselnüsse. Zum Verzieren einige Haselnüsse.

Lassen Sie die Schokolade in einer Schüssel auf einem Wasserbad weich werden und wieder etwas abkühlen. Fügen Sie dann das Fett und den gesiebten Staubzucker hinzu. Rühren Sie alles zusammen recht schaumig, während Sie nach und nach die Eidotter dazugeben und den steifgeschlagenen Eischnee unter die Masse ziehen. Dann erst werden die geriebenen Mandeln und das Maizena an den Teig gegeben. Füllen Sie den Teig in eine Springform (26 cm ∅), deren Boden gefettet ist, und backen Sie die Torte bei mittlerer Hitze gar. Nach dem Erkalten wird die Torte zweimal durchgeschnitten, mit Creme gefüllt, wieder zusammengesetzt, mit der restlichen Creme bestrichen und mit Haselnüssen verziert.

Creme: Bringen Sie die Milch zum Kochen. Eigelb und Maizena werden mit etwas kalter Milch verrührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie den Flammeri einmal aufwallen und rühren ihn kalt. Die Butter wird sahnig gerührt und löffelweise der Maizena Flammeri und die auf einem Wasserbad erwärmte Schokolade sowie die gerösteten, geriebenen Haselnüsse dazugegeben.

Elektro: 1. Boden OH 3/UH 3 = 15-20 Minuten
2.+3. Boden OH 2/UH 2 = 10 Minuten
Gas: 15-20 Minuten bei ⅓ großer Flamme pro Boden

Rhabarberschnitten

125 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 3 Eier, 125 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver, Saft 1 Zitrone, Semmel- oder Zwiebackbrösel, 500 g Rhabarber, Zucker zum Überstreuen.

Das Fett wird mit Zucker, Zitronenschale und Eigelb mindestens 10 Minuten lang sehr schaumig gerührt. Geben Sie dann das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl sowie den Zitronensaft dazu, und ziehen Sie zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Der Teig wird auf ein gefettetes Backblech gestrichen, mit Bröseln bestreut und mit dem in Stücke geschnittenen Rhabarber belegt. Backen Sie die Rhabarberschnitten bei Mittelhitze hellbraun. Sofort nach dem Backen wird der Kuchen noch heiß mit Staubzucker bestäubt und in Vierecke geschnitten.

Elektro: OH 3/UH 3 = 20-25 Minuten, stromlos 3-5 Minuten
Gas: 20-30 Minuten bei ⅓ großer Flamme

Stachelbeertorte

125 g Margarine, 100 g Zucker, 2 Eidotter, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 175 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - 750 g in ¼ l Zuckerwasser gargedünstete Stachelbeeren, 10 g Maizena. - 2 Eiweiß, 50 g Staubzucker, 1 Teelöffel Maizena.

Rühren Sie die Margarine mit Zucker, den Eidottern und der Zitronenschale schaumig. Verkneten Sie die Fettmasse mit dem mit Maizena und Backpulver gesiebten Mehl. Lassen Sie den Teig eine halbe Stunde kalt stehen, rollen ihn dann aus und legen mit ⅔ des Teiges eine gefettete Springform aus. Formen Sie von dem letzten Drittel einen Rand für die Torte. Backen Sie die Torte bei mittlerer Hitze gar und lassen sie erkalten. Geben Sie dann die gargedünsteten, abgetropften Stachelbeeren darauf, binden den Saft mit Maizena und geben ihn über die Früchte. Der Eischnee wird steifgeschlagen und mit dem Zucker und Maizena noch weitere 5 Minuten geschlagen. Spritzen Sie aus der Eischneemasse ein Gitter über die Stachelbeeren und lassen es im heißen Backofen nur bei Oberhitze hellbraun werden.

Elektro: OH 2/UH 3 = 30-35 Minuten
Gas: 35-45 Minuten bei ⅓ großer Flamme

Erdbeeren und Biskuit sind ein besonders köstlicher Zusammenklang. Die Maizena-Buttercreme paßt ausgezeichnet dazu, denn sie ist zart und fein und nicht so schwer wie eine normale Buttercreme. Es geht uns doch heute fast allen gleich, man hat mehr Sehnsucht nach leichten, erfrischenden Speisen als nach den belastenden, fetten Gerichten, die einmal vor Jahren das Ziel unserer Wünsche waren. Diese Erdbeerschnitten lassen sich auch sehr gut mit Himbeeren herstellen, auch dabei bleibt das zarte, herrliche Aroma der Früchte gut erhalten.

JUNI

Im heißen Hauch mondsilbergrün
Die Wiese webet her und hin.
Jetzt regne nur nicht, heilger Veit,
Bis uns das Heu im Stadel leit.

Weinheber.

Erdbeerschnitten
(siehe farbige Abbildung Vorseite)

3 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, 120 g Zucker, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 60 g Mehl, 60 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - Erdbeerbuttercreme: 250 g Erdbeeren, 15 g Maizena, ⅛ l Wasser, 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, evtl. etwas Zitronensaft, ⅛ l Schlagsahne. - 150 g Butter. Zum Garnieren einige Erdbeeren.

Schlagen Sie die Eigelb mit Wasser und Zucker sowie der Zitronenschale dickschaumig. Geben Sie gesiebtes Mehl, Maizena und Backpulver sowie den steifgeschlagenen Eischnee unter die Eigelbmasse. Streichen Sie den Teig auf ein mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtes Backblech. Der Biskuit wird bei mittlerer Hitze braun gebacken. Stürzen Sie den Biskuit auf ein feuchtes, gut ausgewrungenes Handtuch, und ziehen Sie das Papier ab. Nach dem Erkalten schneiden Sie den Biskuit in lange Streifen und setzen je zwei mit Erdbeerbuttercreme zusammen. Dann schneiden Sie den Kuchen mit einem scharfen Messer in Schnitten, spritzen sie - wie auf der Abbildung - mit der restlichen Buttercreme und garnieren sie mit Erdbeeren. Am besten werden die Erdbeerschnitten eine Stunde kalt gestellt, bevor sie mit dem Messer in Schnitten geteilt werden. Creme: Kochen Sie die Erdbeeren mit dem Wasser auf, streichen sie durch ein Sieb und geben den Zucker dazu. Lassen Sie die Masse mit den Gewürzen aufkochen, binden sie mit dem kalt angerührten Maizena und ziehen Sie nach dem Erkalten den steif geschlagenen Schlagrahm darunter. Die Butter wird sahnig gerührt und löffelweise die Creme darunter gegeben.
Elektro: OH 3/UH 3 = 15 - 20 Min.
Gas: 15 - 18 Min. bei ½ großer Flamme.

Erdbeertorte

2 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 100 g Zucker, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 60 g Maizena, 60 g Mehl, 1 ½ Teelöffel Backpulver, 30 g flüssige Butter oder Margarine, ¾ kg Erdbeeren, Puderzucker zum Bestreuen.

Schlagen Sie die Eigelb mit Wasser, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel auf einem Wasserbad mit einem Schneebesen dickschaumig. Nehmen Sie die Schüssel vom Wasserbad und schlagen noch 5 Minuten weiter. Dann ziehen Sie gesiebtes Mehl, Maizena und Backpulver, das flüssige Fett und den steifgeschlagenen Eischnee unter die Schaummasse und füllen den Teig in eine gefettete Tortenbodenform. Backen Sie die Torte bei mittlerer Hitze gar und stürzen sie dann. - Entstielen Sie die vorsichtig gewaschenen und abgetropften Erdbeeren, legen sie mit dem entstielten Ende auf den Tortenboden und stauben sie mit Puderzucker ein. Dazu gehört natürlich eine Portion Schlagsahne.
Elektro: OH 2/UH 3 = 30 - 35 Min., stroml. 8 - 10 Min
Gas: 30 - 35 Min. bei ⅓ großer Flamme.

Erdbeercreme

500 g Erdbeeren, 100 g Zucker, ¼ l Wasser, 30 g Maizena. - ¼ l Schlagsahne.
Die Hälfte der geputzten Erdbeeren kochen Sie in dem Wasser weich und rühren sie durch ein Sieb. Dann wird die Fruchtmasse aufgekocht, mit kalt angerührtem Maizena gebunden und mit Zucker abgeschmeckt. Die übrigen Erdbeeren streichen Sie roh durch ein Sieb, vermischen beide Fruchtmassen miteinander u. ziehen die steifgeschlagene Schlagsahne unter die kalte Speise. Die Erdbeercreme wird in Gläser gefüllt, mit Erdbeeren garniert u. kalt gereicht.

Erdbeereis

500 g frische Erdbeeren, ½ l Wasser, 20 g Maizena, 200 g Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 - 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eiweiß.
Die Erdbeeren werden roh durch ein Sieb gestrichen. Bringen Sie Wasser und Zucker zum Kochen und binden es mit dem kalt angerührten Maizena. Dann werden die roh durch ein Sieb gestrichenen Erdbeeren, Vanillezucker, Eischnee und der Zitronensaft dazugegeben und die Erdbeermasse unter ständigem Drehen in der Eismaschine gefroren. Das Erdbeereis kann noch mit ⅛ l Sahne verfeinert werden, die unter die halbgefrorene Masse gegeben wird.

JUNI

Jetzt macht das Kochen wieder Spaß, nicht wahr, verehrte Hausfrauen? Die ersten Erdbeeren sind da, und ich glaube, kein anderes Obst im Verlauf des ganzen Sommers wird so begrüßt und genossen wie diese ersten köstlichen Früchte. Darum habe ich den Erdbeerrezepten eine ganze Seite gewidmet. Auch die ersten jungen Gemüse dürfen wir bei den Mahlzeiten nicht vergessen. Sie werden erfreut feststellen, wie klar Maizena beim Binden den Geschmack der zarten Gemüse hervortreten läßt.

Frühlingssuppe

1¼ l Wasser, 1 kg Kalbsknochen, 250 g Karottenwürfel, 125 g enthülste Erbsen, 25 g Maizena, Salz, etwas gehackter Kerbel, 30 g Butter, evtl. 1 Eigelb.

Kochen Sie die Knochen mit dem Wasser etwa 1 Stunde, und nehmen Sie die Knochen dann heraus. In der Brühe werden die Gemüse gargekocht, dann binden Sie die Suppe mit kalt angerührtem Maizena und schmecken sie mit Salz, gehacktem Kerbel und der Butter ab. Nach Belieben können Sie die Suppe noch mit einem Eigelb verbessern

Blumenkohlauflauf

1 großer Kopf Blumenkohl, 150 g in Würfel geschnittener roher Schinken, ½ l Milch, ¼ l Blumenkohlwasser, 40 g Maizena, Salz, 1 Eigelb, 30 g Butter, Zitronensaft, Muskat, 30 g geriebener Käse.

Kochen Sie den geputzten Blumenkohl in Salzwasser halb gar. Den abgetropften Blumenkohl geben Sie in eine gefettete Auflaufform, geben den Schinken darüber und füllen die Sauce über den Blumenkohl. Dann wird der Auflauf mit dem geriebenen Käse überstreut und bei mittlerer Hitze 20 Minuten überbacken.

Für die Sauce bringen Sie die Milch und das Blumenkohlwasser mit Salz zum Kochen. Maizena und Eigelb werden mit etwas kalter Milch angerührt und mit der Butter an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie die Sauce einmal aufwallen und schmecken sie nach Belieben noch mit Zitronensaft und Muskat ab, bevor sie über den Blumenkohl gegossen wird.

Fisch mit Remouladensauce

750 g Seezunge, Scholle oder Fischfilet, Salz, Zitronensaft, Butter oder Margarine zum Braten.
Remouladensauce: ¼ l Wasser, 25 g Maizena, 2 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker, 2 Eigelb, ⅛ l Öl, Salz, Pfeffer, Senf, evtl. etwas Zitronensaft, ⅛ l Sahne oder Dosenmilch, 1 Teel. sehr feingehackte Schalotten, 2 feingehackte Sardellen, einige feingehackte Kapern, 1 Eßlöffel feingehackte Kräuter (Dill, Kerbel, Petersilie), 2 Eßlöffel feingehackte Gewürzgurke, 1 feingehacktes, gekochtes Ei.

Für die Remouladensauce verrühren Sie das Maizena mit Wasser, Essig und Zucker und bringen es unter ständigem Rühren zum Kochen. Lassen Sie es dann wieder erkalten. In der Zwischenzeit rühren Sie die Eigelb bis zum Dickwerden und geben dann tropfenweise das Öl hinzu. Der gekochte, abgekühlte Maizena-Brei wird löffelweise unter die Öl-Mayonnaise gezogen und die Sahne langsam hinzugefügt. Schmecken Sie die Remoulade mit Salz, Pfeffer, Senf sowie etwas Zucker und Zitronensaft ab, und mischen Sie die restlichen Zutaten darunter.

Fisch: Der Fisch wird gesäubert, gesalzen und mit Zitronensaft eingerieben. Vor dem Braten wenden Sie ihn einmal in Mehl und braten ihn dann in dem heißen Fett von beiden Seiten knusprig braun.

Servieren Sie die Remouladensauce zu dem Bratfisch, und geben Sie als Beilage Kartoffeln und Blattsalat.

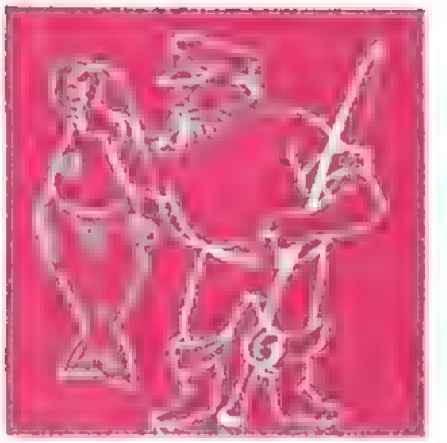
Spargelsalat

375 g Spargel, ¼ l Wasser, 1 Eßlöffel Essig, 25 g Maizena, 1 Eigelb, ⅛ l Öl, Salz, Zucker.

Der Spargel wird gewaschen, geschält, in 3 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser gargekocht. Bringen Sie das Wasser mit Essig und Maizena unter ständigem Rühren zum Kochen und lassen es wieder erkalten. Das Eigelb rühren Sie bis zum Dickwerden, während Sie tropfenweise das Öl hinzufügen. Löffelweise wird der Maizenabrei unter die steife Mayonnaise gezogen, dann mit Salz und Zucker abgeschmeckt und beim Anrichten über die abgetropften Spargelstücke gegeben. Aus den Spargelschalen können Sie noch eine Spargelsuppe bereiten, die Sie mit in etwas kaltem Wasser angerührtem Maizena binden und evtl. mit 1 Eigelb verfeinern. Die Suppe schmecken Sie dann mit Salz und einem Teelöffel Butter ab

„Sommerzeit — Rote Grütze Zeit" heißt es in Norddeutschland. Aber auch die süddeutschen Hausfrauen sollten einmal versuchen, wie erfrischend an heißen Sommertagen so eine echte Fruchtspeise ist. Ich habe Ihnen das „klassische" Rote Grütze Rezept aufgeschrieben, das aus einer wohlabgewogenen Mischung von Himbeeren und Johannisbeeren besteht. Mit Maizena gebunden behält die Rote Grütze ihr reines Fruchtaroma. Sie wird locker und zart und ist doch schnittfest, eben so wie die echte — sogar von Dichtern besungene — Rote Grütze sein soll.

JULI



Kornblume blau, Mohn flammig rot,
Im Mittag rauscht das heilige Brot,
Die Linde schneit, die Wachtel schlägt,
Der Bauer bang das Wetter wägt.

Weinheber.

Rote Grütze
(siehe farbige Abbildung nebenstehend)
375 g Johannisbeeren (rote und schwarze), 250 g Himbeeren, ¾ l Wasser, ¼ Stange Vanille, 250 g Zucker, 90 g Maizena.
Kochen Sie die verlesenen und gewaschenen Beeren mit einem halben Liter Wasser auf Streichen Sie die Masse durch ein Sieb. Zu dem Saft geben Sie Vanille und den Zucker und kochen ihn nochmals auf. Unter ständigem Rühren wird das mit ¼ l kaltem Wasser angerührte Maizena dazugegeben, alles zusammen einige Male aufgekocht, dann in kalt ausgespülte Förmchen gefüllt und nach 2-3 Stunden gestürzt. Dazu reichen Sie Milch oder Vanillesauce.

Grüne Bohnen Goulasch
2 Eßlöffel Olivenöl, 200 g Zwiebeln, 500 g Brechbohnen, 1 grüne Paprikaschote, ½ Teelöffel roter Paprika, ¾ l Wasser, 250 g geschälte Tomaten, Salz und etwas Zucker, Petersilie, 20 g Maizena.
Die Zwiebeln schneiden Sie in Ringe oder Streifen und dünsten sie in dem Öl hellgelb. Dann kommen die gesäuberten gebrochenen Bohnen dazu, werden ebenfalls unter Rühren angeröstet sowie die in Streifen geschnittene Paprikaschote. Bevor Sie mit dem Wasser aufgiessen, geben Sie noch die Tomaten und die Gewürze an das Gericht. Lassen Sie das Gemüse in einer Stunde garkochen. Kurz vor dem Anrichten binden Sie das Gemüse mit dem kalt angerührten Maizena und schmecken noch einmal mit Salz, feingewiegter Petersilie und evtl. etwas Fleischwürze ab.

Kirschenmichel
5 alte Semmeln, ½ l Milch. - 100 g Margarine, 150 g Zucker, 3 Eier, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 100 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver, knapp ¼ l Milch, 750 g Sauerkirschen, etwas Vanillezucker, Fettflöckchen.
Die Semmeln werden in Scheiben geschnitten und mit der kochend heißen Milch übergossen. Rühren Sie die Margarine mit Zucker, Eigelb und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig. Geben Sie das mit dem Backpulver gesiebte Maizena, die Milch sowie die eingeweichten, abgekühlten Semmeln unter die Fettmasse. Ziehen Sie zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunter. In eine gefettete Auflaufform füllen Sie lagenweise Teig und mit Vanillezucker vermischte Sauerkirschen, als oberste Schicht wieder Teig. Verteilen Sie einige Fettflöckchen darüber und backen Sie den Auflauf etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze. Sie können mit Maizena angedickten Kirschsaft oder Vanillesauce dazu geben.
Elektro: OH 2/UH 3 = 30-35 Min.
Gas: 45-50 Min. bei ⅓ großer Flamme.

Quarkcreme mit Johannisbeeren
½ l Milch, 30 g Maizena, 40 g Zucker, abger. Schale ½ Zitrone, 250 g Quark, 1 Ei, 30 g Zucker. - 500 g Johannisbeeren, 50-100 g Zucker nach Geschmack.
Füllen Sie die gezuckerten rohen Johannisbeeren in Glasschälchen, oder kochen Sie Kompott von den Früchten, bevor sie in die Glasschälchen gefüllt werden. Maizena wird mit etwas kalter Milch angerührt, die übrige Milch mit der Zitronenschale zusammen aufgekocht. Geben Sie das kaltangerührte Maizena mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit. Lassen Sie alles zusammen ein paarmal aufwallen und rühren es kalt. Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen und zu dem schaumig gerührten Eigelb und Zucker gegeben. Schlagen Sie das Eiweiß zu steifem Schnee u. mischen es darunter. Löffelweise fügen Sie den kalten Maizenabrei dazu, schlagen die Quarkcreme mit einem Schneebesen gut durch und füllen sie über die Früchte.

Vanilleeis
¾ l Milch, ¼ l geschlagene Sahne, 4 Eigelb, 15 g Maizena, 125 g Zucker, 2 Stangen Vanille, 1 Pr. Salz.
Kochen Sie die Milch mit Salz und ausgeschabter Vanille auf. Maizena und Eigelb werden mit etwas kalter Milch verrührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Milch gegeben. Rühren Sie die Creme dicklich, sie darf aber nicht kochen. Dann wird sie kalt gerührt, mit der Sahne vermischt und in die Gefrierbüchse der Eismaschine gefüllt und unter ständigem Drehen gefroren.

JULI

An so einem richtig heißen Julitag sollten Sie zur Freude Ihrer Kinder einmal Eis machen. Es ist so leicht, Eis selbst herzustellen, wenn Sie einen Eimer mit kleingeschlagenen Eisstücken füllen, Viehsalz dazwischen streuen und in die Mitte eine Milchkanne oder eine sorgfältig abgeschnittene Konservendose stellen. Sie brauchen nur noch das entstehende Eis am Rand der Form mit einem Holzspachtel immer wieder zu entfernen und die Kanne oder Dose recht häufig hin und her zu drehen.

Die vielseitige Biskuitroulade

3 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 120 g Zucker. 60 g Mehl, 60 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - Füllung: 500 g Marmelade, Puderzucker zum Überstreuen, - oder: ¼ l gesüßte Schlagsahne, 500 g frische Himbeeren, 1 Eßlöffel Himbeergeist, - oder: ¼ l gesüßte Schlagsahne, 500 g abgezogene, entsteinte und in Würfel geschnittene Pfirsiche, 2 Eßlöffel Rum. - Zum Garnieren: ⅛ l Schlagsahne und einige Himbeeren oder Pfirsichstücke.

Eigelb, Wasser, Zitronenschale und Zucker werden dickschaumig geschlagen, das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl dazugegeben und der steifgeschlagenen Eischnee daruntergezogen. Der Teig wird auf ein mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtes Blech gestrichen und bei guter Hitze 10-15 Minuten leicht braun gebacken. Stürzen Sie den Biskuit dann sofort auf ein feuchtes, gut ausgewrungenes Handtuch, ziehen das Papier von dem Teig ab, bestreichen ihn mit Marmelade und rollen den Biskuit zu einer Roulade zusammen. Dann wird sie mit Puderzucker überstäubt. - Für die Sahnebiskuitroulade rollen Sie den Biskuit mit Hilfe des Handtuches zusammen. Nach dem Erkalten wird er zurückgerollt, die mit Himbeeren und Himbeergeist, bzw. mit Pfirsichwürfeln und Rum vermischte Sahne daraufgestrichen, dann zusammengerollt und mit der restlichen Sahne bestrichen. Garnieren Sie die Biskuitroulade mit Himbeeren oder Pfirsichstücken und stellen sie sehr kalt oder servieren sie sofort.

Elektro: OH 3/UH 3 = 18-20 Minuten
Gas: 15-18 Minuten bei ½ großer Flamme

Kirschtörtchen mit Vanillecreme

125 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Ei, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 175 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - Creme: ¼ l Milch, ¼ Stange Vanille, Salz, 15 g Maizena, 1 Eigelb, 20 g Zucker, 50 g Butter. - 500 g entsteinte Sauerkirschen, ¼ l Kirschsaft, 20 g Maizena, Zucker nach Geschmack.

Rühren Sie Fett, Zucker, Ei und Zitronenschale schaumig und verkneten Sie das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl damit. Der Teig wird 30 Min. kaltgestellt, dann ausgerollt, in gefettete Törtchenformen gegeben und gargebacken. Die Törtchen füllt man dann mit Vanillecreme und entsteinten Sauerkirschen und überzieht sie mit Guß.

Für die Creme bringen Sie die Milch mit Vanille und Salz zum Kochen. Maizena und Eigelb werden mit etwas kalter Milch angerührt und mit dem Zucker und der Butter zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie die Creme einmal aufwallen und rühren sie kalt. - Guß: Der Kirschsaft wird zum Kochen gebracht, mit kalt angerührtem Maizena angedickt und mit Zucker abgeschmeckt.

Elektro: OH 3/UH 3 = 18-20 Minuten
Gas: 20 Minuten bei ⅓ großer Flamme

Schwäbischer Träubleskuchen

175 g Mehl, 75 g Maizena, 125 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 2 Eigelb, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 1 Teel. Backpulver. - Belag: 2 Eiweiß, 75-100 g Zucker, 2 Teel. Maizena, 500 g entstielte, gewaschene, abgetrocknete frische Johannisbeeren.

Rühren Sie das Fett mit Zucker, Ei und Zitronenschale schaumig, und verkneten Sie die Fettmasse mit dem mit Maizena und Backpulver gesiebten Mehl. Der Teig muß eine halbe Stunde kalt ruhen, wird dann ausgerollt und eine Springform (26 cm ø) oder ein kleines Kuchenblech damit ausgelegt. Backen Sie den Tortenboden bei mittlerer Hitze hellbraun. Inzwischen werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, Zucker und Maizena geben Sie dazu und schlagen alles miteinander nochmals 5 Min. Mischen Sie die Johannisbeeren leicht unter die Eiweißmasse, füllen diese in den gebackenen Tortenboden und backen den Kuchen bei milder Hitze leicht gelb.

Elektro: OH 3/UH 3 = 15-20 Min. für Teigboden
OH 2/UH 0 = 8-10 Min. für Eiweißmasse
Gas: 20-25 Min. bei ⅓ großer Flamme für Teigboden
10-15 Min. bei tropfengr. Flamme für Eiweißmasse

Wenn Sie diese knusprigen, lockeren Kirschpfannkuchen ansehen, bekommen Sie dann nicht Lust, sie sofort nachzubacken? Ja, wenn Sie Eierpfannkuchen backen, dann sollten Sie immer das Mehl mit Maizena sieben, das macht den Teig so schön locker. Wenn Sie denselben Eierkuchenteig über ausgebratene Speckwürfel gießen, haben Sie herrliche Speckpfannkuchen, die mit grünem Salat serviert werden. Aber auch mit einer Füllung von jungen Erbsen, Leber oder Pfifferlingen sind die Maizena-Eierpfannkuchen eine besondere Tafelfreude.

AUGUST

Im Garten vor dem Pfarrhaus blühn
Veil, Sonnenblum und Rosmarin.
Die Traube kocht, es gilbt der Mais,
Die Störche sammeln sich zur Reis'.

Weinheber.

Kirschpfannkuchen
(siehe farbige Abbildung Vorseite)
125 g Mehl, 125 g Maizena, 2 Teelöffel Backpulver, 3-4 Eier, 3/8 l Milch, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Prise Salz. - 750 g entsteinte Sauerkirschen, Zucker zum Überstreuen, Backfett.
Sieben Sie Mehl, Maizena und Backpulver in eine Schüssel und verrühren es mit den Eiern, Milch, Wasser und Salz zu einem glatten Teig. In einer Pfanne lassen Sie Fett heiß werden, geben Pfannkuchenteig in die Pfanne und verteilen einige Sauerkirschen darüber. Backen Sie die Kirschpfannkuchen von beiden Seiten leicht braun und gar und überstreuen sie mit Zucker. Schlagen Sie die Pfannkuchen zur Hälfte zusammen, wenn sie auf einer angewärmten Platte angerichtet werden. Anstelle von Kirschen schmecken auch in Viertel geteilte Äpfel sehr gut.

Gemüsegoulasch
500 g Rindfleisch, 50 g Butter oder Margarine, 3/4 l Wasser, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, 12 Karotten, 6 mittelgroße Zwiebeln, 1 Tasse ausgepahlte Erbsen, 20 g Maizena, etwas Paprika.
Schneiden Sie das Fleisch in grobe Würfel und braten es in dem Fett recht braun, dann erst geben Sie Salz und Pfeffer dazu und gießen mit dem heißen Wasser auf. Das Fleisch wird bei kleiner Hitze in einer Stunde fast gargekocht. Dann geben Sie die abgezogenen ganzen Zwiebeln und die ganzen geputzten Karotten dazu und lassen den Gemüsetopf noch weitere 20 Minuten kochen. Erst kurz vor dem Anrichten fügen Sie die gekochten, abgetropften Erbsen hinzu, binden das Gericht mit dem kalt angerührten Maizena und schmecken mit Salz und Paprika ab. Es sieht besonders appetitlich aus, wenn Sie das Gericht in einem Kartoffelrand servieren.

Maizena-Schnitten
1 l Milch, 40 g Butter oder Margarine, Salz, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 100 g Maizena, 2 Eigelb, 80g Zucker. Zum Wenden ein verquirltes Ei, Semmelbrösel, Fett zum Braten. - Zucker und Zimt.
Bringen Sie 3/4 l Milch mit Fett, Salz und Gewürzen zum Kochen. Maizena und Eigelb werden mit 1/4 l kalter Milch angerührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Rühren Sie alles zu einem dicken Brei ab, und streichen Sie diesen auf eine mit kaltem Wasser abgespülte Porzellanplatte. Nach dem Erkalten wird die Speise in Schnitten geteilt, dann in Ei und Semmelbröseln gewendet und in heißem Fett in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun gebraten. Die Maizena-Schnitten werden mit Zucker und Zimt überstreut und mit Kompott zu Tisch gegeben. Das wird Ihren Kindern schmecken.
Wenn Sie den Zucker bei der Zubereitung fortlassen und die Schnitten mit Parmesankäse nach dem Braten überstreuen, haben Sie ein leichtes Abendessen, das mit Blattsalat ausgezeichnet schmeckt.

Gefüllte Tomaten mit Italienischem Salat
8 Tomaten. - Italienischer Salat: 1/4 l Wasser, 25 g Maizena, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eigelb, 1/8 l Öl, Salz, Zucker, Pfeffer, Senf. - 150 g gekochter, streifig geschnittener Schinken, 1 feingeschnittene Gewürzgurke, 1 feingeschnittenerApfel, 1 gekochte, feingeschnittene Möhre, 1/2 Tasse gekochte Erbsen, 2 fein gewiegte Sardellen.
Schneiden Sie von den Tomaten ein Hütchen ab und höhlen sie vorsichtig aus. Bringen Sie das Wasser mit Maizena und Essig unter ständigem Rühren zum Kochen und lassen es wieder kalt werden. Das Eigelb wird bis zum Dickwerden gerührt, während Sie tropfenweise das Öl hinzufügen. Löffelweise wird der gekochte Maizenabrei daruntergezogen und die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abgeschmeckt. Dann mischen Sie die Zutaten unter die Mayonnaise und lassen den Salat eine halbe Stunde gut durchziehen, bevor er in die ausgehöhlten Tomaten gefüllt wird.
Der italienische Salat kann auch in Gewürzgurken gefüllt oder mit Toast angerichtet werden.

AUGUST

Jetzt paßt der Name Sauerkirschen fast nicht mehr, denn die Kirschen sind von der Sonne reif und süß geworden. Darum verarbeiten Sie die saftigen Früchte bitte nicht nur zu Marmelade und Kompott, sondern backen und kochen Sie auch mit ihnen. — Unbedingt versuchen müssen Sie einmal das Rezept für Gemüsegoulasch. Das ist eine ausgezeichnete Mischung von Fleisch und Gemüse, bei der sich die Zutaten geschmacklich hervorragend ergänzen.

Kirschtorte

90 g Margarine, 90 g Zucker, Salz, 2 Eier, 80 g Mehl, 40 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver, abgeriebene Schale ½ Zitrone, 750 g entsteinte Sauerkirschen, Zucker zum Überstreuen.

Rühren Sie die Margarine mit Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig. Geben Sie abwechselnd die ganzen Eier, gesiebtes Mehl, Maizena und Backpulver dazu und füllen den Teig in eine gefettete Springform (26 cm ∅). Verteilen Sie die Kirschen darüber und backen die Torte bei mittlerer Hitze gar. Dann wird sie mit Zucker überstreut.

Elektro: OH 2/UH 3 = 30-40 Min., stromlos 5 Min.
Gas: 35-40 Minuten bei ⅓ großer Flamme.

Sauerkirschcreme

250 g rohe oder eingemachte, entsteinte Sauerkirschen, ¼ l Wasser, 125-150 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 30 g Maizena, - ¼ bis ¾ l Schlagsahne.

Rühren Sie Maizena mit etwas kaltem Wasser an und bringen Sie das restliche Wasser mit Zucker und Zitronenschale sowie den durch den Fleischwolf passierten Kirschen zum Kochen. Geben Sie das kalt angerührte Maizena an die kochende Flüssigkeit und lassen die Speise ein paarmal aufwallen, bevor sie kaltgerührt wird. Dann erst ziehen Sie den steifgeschlagenen Schlagrahm unter die Speise und füllen die Kirschcreme in Gläser.

Umgedrehte Kirschtorte

80 g Margarine, 160 g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 100 g Maizena, 80 g Mehl, 3 Teel. Backpulver, ¼ Tasse Milch, 500 g entsteinte Sauerkirschen, 100 g Zucker, 2 Teel. Maizena.

Legen Sie den Boden einer gut schließenden Springform (26 cm ∅) mit gefettetem Pergamentpapier aus und geben Sie die gut abgetropften, eingezuckerten Sauerkirschen hinein. Der Kirschsaft wird mit dem kalt angerührten Maizena gedickt und über die Kirschen gegossen. Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker und der Zitronenschale sehr schaumig, und fügen Sie nacheinander das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl, die ganzen Eier, das Salz und die Milch hinzu. Der Teig wird über die Kirschen gefüllt und der Kuchen gebacken. Lassen Sie die Torte 10 Minuten auskühlen, bevor Sie den Rand der Springform öffnen, den Kuchen umdrehen und Kuchenblech und Papier von der Torte lösen. Jetzt liegen die Kirschen oben.

Elektro: OH 2/UH 3 = 40-50 Min., stromlos 8-10 M.
Gas: 40-50 Minuten bei ⅓ großer Flamme.

Pfirsichtorte

125 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 1 Eßl. Rum, 3 Eier, 90 g abgezogene, geriebene Mandeln, 50 g Semmelbrösel, 75 g Maizena, 1½ Teel. Backpulver, 1 kg Pfirsiche.

Rühren Sie das Fett mit dem Zucker, Vanillezucker und Rum recht schaumig, und geben Sie nacheinander die Eigelb, Mandeln, Semmelbrösel sowie gesiebtes Maizena und Backpulver dazu. Zuletzt ziehen Sie den steifgeschlagenen Eischnee darunter und füllen den Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform von 26 cm ∅. Der Teig wird mit abgezogenen, halbierten und entsteinten Pfirsichen belegt. Backen Sie die Torte bei milder Hitze gar und überstreuen sie mit Puderzucker.

Elektro: OH 2/UH 3 = 30-40 Min., stromlos 5-8 M.
Gas: 30-35 Minuten bei ⅓ großer Flamme.

Pflaumenspeise

250 g Pflaumen, ½ Tasse Wasser, Zucker nach Geschmack, etwas Zitronenschale. - Creme: ½ l Milch, Vanille, 60 g Zucker, 2 Eischnee, 35 g Maizena.

Dünsten Sie die halbierten, entsteinten Pflaumen mit Wasser, Zucker und Zitronenschale etwa 5 Min und füllen Sie die Fruchtmasse in Glasschälchen. Bringen Sie die Milch mit Vanille zum Kochen, und geben Sie an die kochende Flüssigkeit das kalt angerührte Maizena mit dem Zucker. Den steifen Eischnee ziehen Sie unter die von der Kochstelle genommene Creme und füllen Sie über die Früchte.

Suchen Sie sich möglichst etwas säuerliche Äpfel aus, wenn Sie die Hamburger Apfeltorte nachbacken. Sie werden entzückt sein, wie saftig die Äpfel bei diesem Rezept bleiben. Mürbeteig wird durch den Zusatz von Maizena gerade so knusprig und mürbe, wie ein echter Mürbeteig sein soll. Sie sollten auch immer ein paar Mürbeteigtörtchen in einer gut schließenden Blechdose liegen haben, die Sie im Handumdrehen füllen können, wenn unerwartete Gäste kommen. *Das Rezept für Mürbeteigtörtchen finden Sie auf Seite 24.*

SEPTEMBER

Gekühlte Tage, klar und schön,
Mit braunem Laub und weißen Höh'n:
Wie lange noch? Der Abend fällt,
Flurfeuer glimmt, Rauchnebel schwelt.

Weinheber.

Hamburger Apfeltorte
(siehe farbige Abbildung nebenstehend)
200 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 250 g Mehl, 125 g Maizena, 1 Messerspitze Backpulver. - 1 kg mittelgroße mürbe Äpfel, 50 - 100 g Zucker, 50 g Rosinen. — 150 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Wasser oder Rum, einige blättrig geschnittene Mandeln.
Rühren Sie das Fett mit dem Zucker und dem Ei sowie dem Eigelb recht gut schaumig, und geben Sie die Zitronenschale dazu. Sieben Sie das Mehl mit Maizena und Backpulver zusammen und kneten es unter die Fettmasse. Lassen Sie den Mürbeteig ½ Stunde ruhen. In dieser Zeit schälen und halbieren Sie die Äpfel und entfernen das Kerngehäuse. Die Rosinen werden gewaschen und gut abgetrocknet. Rollen Sie den Mürbeteig auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett aus und belegen Boden und Rand einer gefetteten Springform (26 cm ∅) mit gut der Hälfte des Teiges. Die Äpfel werden mit der Schnittfläche auf den Teig gelegt und mit Zucker und Rosinen bestreut. Rollen Sie aus dem Rest des Teiges eine zweite Teigplatte aus, die als Teigdeckel über die Äpfel gelegt wird. Sie müssen darauf achten, daß der Teig die Äpfel luftdicht verschließt. Backen Sie den Kuchen im Backofen hellbraun, und überziehen Sie ihn nach dem Backen mit Zuckerguß. Zum Schluß werden noch einige feingehobelte Mandeln darübergestreut.
Elektro: OH 2/UH 3 = 30-40 Min., stromlos 8-10 Min.
Gas: 40 Min. bei ⅓ großer Flamme.

Weintraubenschnitten
3 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 120 g Zucker, 60 g Mehl, 60 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulv. - Vanillecreme: ½ l Milch, ½ Stange Vanille, Salz, 40 g Maizena, 1 Eigelb, 40 g Zucker, 50 g Butter, 750 g Weintrauben.
Schlagen Sie die Eigelb mit Wasser, Zucker und Zitronenschale recht dickschaumig, geben gesiebtes Mehl, Maizena und Backpulver dazu und ziehen den festgeschlagenen Eischnee darunter. Der Teig wird auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech gestrichen und bei guter Hitze in 10-15 Minuten gargebakken. Stürzen Sie den Biskuit dann sofort und ziehen Sie das Papier von dem Teig ab. Nach dem Erkalten wird die Vanillecreme daraufgestrichen, das Ganze mit Weintrauben belegt und in Schnitten aufgeteilt. - Vanillecreme: Die Milch kochen Sie mit Vanille und Salz auf. Maizena und Eigelb werden mit etwas kalter Milch angerührt und mit dem Zucker und der Butter zusammen an die kochende Flüssigkeit gegeben. Lassen Sie die Creme einmal aufwallen und rühren sie kalt. Wenn die Weintrauben nicht süß genug sind, erhitzen Sie die Trauben in einem Wasserbad mit etwas Zucker, aber vorsichtig, damit die Trauben nicht platzen.
Elektro: OH 3/UH 3 = 15-20 Min., stromlos 3 Min.
Gas: 15-18 Min. bei ½ großer Flamme.

Mohntorte
90 g Margarine, 90 g Zucker, Salz, 2 Eier, 100 g Mehl, 40 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver, abgeriebene Schale ½ Zitrone. - 150 g Mohn, 6 bittere Mandeln, 1 Ei, 75 g Zucker, 30 g geschmolzene Butter oder Margarine, 1 Prise Zimt, 3 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 30 g Maizena, 50 g Rosinen, Schale ½ Zitrone oder 1 Eßlöffel Rum. - Guß: 100 g Staubzucker mit 1 Eßlöffel Zitronensaft glattgerührt.
Rühren Sie die Margarine mit Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig. Geben Sie abwechselnd die ganzen Eier sowie das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl dazu, und füllen Sie den Teig in eine gefettete Springform (26 cm ∅). - Der Mohn wird mit reichlich kochendem Wasser gebrüht und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Lassen Sie den Mohn gut abtropfen, bevor Sie ihn mit den abgezogenen Mandeln zweimal durch den Fleischwolf geben (nehmen Sie die feinste Passierscheibe). Vermischen Sie den Mohn mit den restlichen Zutaten und streichen ihn auf den Teig. Die Torte wird bei mittlerer Hitze gargebacken und sofort nach dem Backen aus der Form genommen und mit dem Zuckerguß bestrichen.
Elektro: OH 2 UH 2 — 40-50 Minuten
Gas: 40-45 Min. bei ⅓ großer Flamme.

SEPTEMBER

Mit der Fülle von Früchten und Gemüsen ist der September für die Hausfrau eigentlich der schönste Monat. So preiswert können Sie im ganzen Jahr nicht einkaufen, und deshalb sollten Sie innerhalb der Woche schnell mal eine Apfeltorte backen oder einen anderen Obstkuchen, um Ihre Familie zu erfreuen. Das Rezept für Zwetschgenknödl möchte ich auch den nordd eutschen Hausfrauen herzlich empfehlen.

Kardinalsuppe

2 1/2 l Wasser, 1 kg Rindsknochen (mit 1 Markknochen), 1 Bund Suppengemüse, 1 Lorbeerblatt, 1 kg Tomaten oder 100 g Tomatenmark, 1/2 abgeriebene Zitrone, 30 g Zucker, 30 g Maizena, 1/8 l Madeira, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, Salz, etwas Nelkenpfeffer. - Eierstich als Einlage.

Setzen Sie die Knochen mit dem kalten Wasser auf, fügen Sie Salz, geputztes Suppengemüse und Lorbeerblatt hinzu und lassen Sie die Suppe 1 1/2 Stunden kochen. Geben Sie dann Tomaten, Zitronenschale und Zucker dazu. Die Suppe muß weitere 10 Minuten kochen, bevor sie durch ein Sieb gestrichen wird, wobei die Tomaten möglichst mit durchpassiert werden sollen. Lassen Sie die Suppe wieder aufkochen und binden sie mit dem kalt angerührten Maizena. Wenn die Suppe ein paarmal aufgekocht hat, wird sie mit Salz, Nelkenpfeffer, etwas Fleischwürze und Madeira sowie Sahne abgeschmeckt. Geben Sie feinstreifig geschnittenen Eierstich als Einlage.

Makkaroniauflauf

300 g Makkaroni, 50 g Speckwürfel, 100 g Mettwurstwürfel, 50 g geriebenen Käse, Salz, 3 Tomaten. - 3/4 l Milch, 2 Eier, etwas Paprika, Salz, 30 g Maizena.

Die Makkaroni werden in reichlich Salzwasser gar gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Lassen Sie die Speckwürfel in der Pfanne aus, und braten Sie die Mettwurstwürfel kurz in dem Speckfett an. In eine gefettete Auflaufform füllen Sie nun schichtweise die mit dem Käse vermischten Makkaroni, Schinken- und Speckwürfel und die in Scheiben geschnittenen Tomaten. Als oberste Schicht kommen wieder Makkaroni. Die Milch wird mit Eier, Paprika, Salz und Maizena verquirlt, über den Auflauf gegossen und der Auflauf dann etwa 3/4 Stunde im Backofen überbacken. Servieren Sie eine Tomatensauce oder grünen Salat zu dem Auflauf.

Fleischklößchen in pikanter Sauce

250 g Beefsteakhack, 50 g Schweinehack, 1 eingeweichte, ausgedrückte Semmel, 1 Ei, 1 kleingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 40 g Butter oder Margarine, 1 gehäufter Teelöffel Zucker, abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, 3/8 l Fleischbrühe, 3 Eßlöffel Rotwein, 20 g Maizena.

Stellen Sie aus Hack, ausgedrückter Semmel, Ei, der Hälfte der Zwiebel sowie Salz und Pfeffer einen Fleischteig her und formen Sie mit nassen Händen 12 kleine Fleischlaibchen, die in dem Fett von beiden Seiten braun gebraten werden. Kurz bevor das Fleisch gar ist, geben Sie die restliche Zwiebel an das Fett, streuen den Zucker darüber und lassen ihn zu mittelbrauner Farbe bräunen. Dann wird die Flüssigkeit an das Fett gegossen und die Zitronenschale hinzugefügt und kurz aufgekocht. Rühren Sie das Maizena mit dem Rotwein kalt an und geben es an die kochende Flüssigkeit. Lassen Sie die Sauce ein paarmal aufkochen, und servieren Sie die Fleischklößchen mit Kartoffeln oder Reis.

Zwetschgenknödel

1 kg am Vortag gekochte Pellkartoffeln, 75 g Maizena, 75 g Grieß, 1 Ei, 1 knapper Teelöffel Salz, etwas geriebene Muskatnuß. - 1/2 kg Zwetschgen, einige Würfel Stückenzucker, 50 g Butter oder Margarine, Semmelbrösel, Zucker und Zimt.

Ziehen Sie die Pellkartoffeln ab, geben sie durch eine Kartoffelpresse und vermischen sie mit Maizena, Grieß, Salz, Muskatnuß und dem Ei. Kneten Sie die Zutaten mit den Händen gründlich durch. Formen Sie mit bemehlten Händen eine Rolle, die Sie in gut zwei fingerdicke Stücke schneiden. Drücken Sie in ein Stück Kartoffelteig immer eine entsteinte, mit einem Stück Zucker gefüllte Zwetschge, und formen Sie dann Knödel aus dem Teig. Inzwischen haben Sie bereits das Knödelwasser zum Kochen gebracht und lassen darin die Knödel in ungefähr 20 Minuten garziehen. Nach dem Kochen nehmen Sie die Knödel heraus und drehen sie in Butter gerösteten Semmelbrösel um. Mit Zucker und Zimt bestreut die Knödel dann sofort reichen.

Darf ich vorstellen: Die Paprikapastete — mein Lieblingsgericht! Die müssen Sie unbedingt einmal nacharbeiten, solange es noch frisches Gemüse gibt. Sie können die Füllung immer ein wenig verändern, die grünen Bohnen durch Pilze ersetzen, Schweinefleisch statt Rindfleisch nehmen, oder auch Curry anstelle von Paprika. Immer aber werden Sie begeistert sein, wie blättrig fein dieser preiswerte Pastetenteig mit Maizena wird. Den hübschen Rand der Pastete erreichen Sie dadurch, daß Sie Teigstreifen mit einem spitzen Küchenmesser zackenartig anschneiden.

OKTOBER

Gilb tanzt das Laub am dürren Schaft.
Die Kelter preßt den holden Saft.
Die Krähen hocken schwarz und dicht.
Der Knecht das Holz am Herd hin schicht'.

Weinheber.

Paprikapastete
(siehe farbige Abbildung Vorseite)

Pastetenteig: 125 g Mehl, 90 g Maizena, 150 g Margarine, Salz, 3 Eßlöffel Wasser. - Füllung: 250 g Rindfleisch, 250 g Zwiebeln, 40 g Öl, 1 Eßlöffel Paprika, Salz, 3 Tassen Wasser, 3 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Maizena, 250 g enthülste Erbsen, 250 g in Würfel geschnittene Möhren, 250 g grüne Bohnen, 250 g gebrühte, abgezogene Tomaten.

Rühren Sie 3 Eßlöffel Mehl mit dem Wasser zu einem Brei an. Das übrige Mehl, Maizena und Salz wird in eine Schüssel gesiebt und mit der Margarine verknetet. Dann erst geben Sie den angerührten Brei dazu und kneten solange weiter, bis der Teig von den Händen läßt. Nun muß der Teig ½ Stunde ruhen. Er wird dann ausgerollt und ein Teigdeckel in Größe der Auflaufform daraus geschnitten. Geben Sie die Füllung in eine ausgefettete Auflaufform, legen den Teigdeckel darüber und backen die Paprikapastete in etwa einer Stunde gar. - Füllung: Das in Würfel geschnittene Fleisch wird in dem Öl goldbraun gebraten. Geben Sie die feingeschnittenen Zwiebeln und die Tomaten dazu und dünsten alles zusammen 10 Minuten. Streuen Sie Salz und Paprika darüber, gießen mit dem heißen Wasser auf und lassen es gar werden. Binden Sie mit dem in Rahm angerührten Maizena. Das übrige Gemüse in Salzwasser kochen und unter das Fleisch mischen

Elektro: OH 2 / UH 3 = 35-45 Min., stromlos 10 Min.
Gas: 40-50 Minuten bei ½ großer Flamme

Apfelsuppe

1 ¼ l Wasser, 150 - 200 g Zucker, 500 g Äpfel, 1 Stückchen Zitronenschale, 50 g Korinthen, 25 g Maizena, evtl. Zitronensaft oder etwas Weißwein.

Kochen Sie die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel in Zuckerwasser mit der Zitronenschale weich, und geben Sie die gewaschenen Korinthen dazu. Maizena wird mit etwas kaltem Wasser angerührt und an die kochende Suppe gegeben. Lassen Sie die Suppe ein paarmal aufwallen. Schmecken Sie nach Belieben noch mit einem Schuß Weißwein oder Zitronensaft ab und reichen Sie die Apfelsuppe mit Makrönchen oder Zwieback warm oder kalt.

Apfelspeise

750 g möglichst rote Äpfel, ½ l Wasser, Zucker nach Geschmack, Vanille, etwas Zitronensaft, 40 - 50 g Maizena. - Vanillesauce: ½ l Milch, ½ Stange Vanille, Salz, 15 g Maizena, 1 Eigelb, 40 g Zucker.

Kochen Sie die zerteilten, ungeschälten Äpfel in dem Wasser gar, streichen Sie die Äpfel mit der Flüssigkeit durch ein Sieb, und kochen Sie die Apfelmasse mit Vanille, Zucker und Zitronensaft nochmals auf. Dann wird die Speise mit kalt angerührtem Maizena gebunden, in eine kalt ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit Vanillesauce serviert. - Vanillesauce: Die Milch wird mit Vanille und Salz aufgekocht. Maizena und Eigelb rühren Sie mit etwas kalter Milch an und geben es mit dem Zucker an die Flüssigkeit. Schlagen Sie die Sauce tüchtig mit dem Schneebesen durch und rühren sie dann kalt.

Feine Apfelcreme

750 g Äpfel, Saft ½ Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 50 g abgezogene geriebene Mandeln, ½ l Milch, 35 g Maizena, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, ⅛ l Schlagsahne.

Die Äpfel werden geschält, in Würfel geschnitten und bei kleiner Hitze mit Zitronensaft, Rum, Vanillezucker und Zimt weichgedünstet. Die Apfelwürfel dürfen aber nicht zerfallen. Kochen Sie die Milch mit den Mandeln auf. Maizena wird mit etwas kalter Milch angerührt und mit dem Salz und Zucker zusammen an die Flüssigkeit gegeben. Geben Sie die Äpfel dazu, und lassen Sie die Speise ein paarmal aufwallen, bevor sie kaltgerührt wird. Dann wird die steifgeschlagene Schlagsahne daruntergezogen und die Creme in Gläser gefüllt. Garnieren Sie die Creme mit etwas Gelee oder einer Walnuß.

OKTOBER

Die umgedrehte Apfeltorte gehört zu meinen Favoriten. Darum möchte ich Ihnen raten, sie nachzubacken. Wenn Sie die gebackene Torte umdrehen, dann liegen die auf den Boden der Springform gelegten Äpfel und Walnüsse als Fruchtbelag oben. Sie können dieses Rezept übrigens mit fast allen Früchten nachbacken.

Umgedrehte Apfeltorte

40 g Butter, 90 g Zucker, 75 g Walnüsse, 500-750 g säuerliche Äpfel. - Teig: 80 g Butter oder Margarine, 160 g Zucker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g Maizena, 80 g Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 2 Eier, evtl. etwas Zitronensaft.

Legen Sie den Boden einer Springform (26 cm ∅) mit Pergamentpapier aus. Geben Sie das flüssige Fett darauf, streuen den Zucker darüber und legen nun abwechselnd ringförmig Walnüsse und die geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Äpfel auf den Boden der Springform. - Rühren Sie das Fett mit dem Zucker und der Zitronenschale sehr schaumig und geben Sie das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl und Salz sowie die ganzen Eier und etwas Zitronensaft dazu. Der Teig wird über die Äpfel gefüllt und die Torte bei mittlerer Hitze etwa in einer Stunde gargebacken. Dann lassen Sie den Kuchen etwa 10 Minuten auskühlen, lösen den Rand der Springform, drehen den Kuchen um, entfernen das Kuchenblech und Papier und überstreuen die Apfeltorte noch mit wenig gesiebtem Staubzucker.

Elektro: OH 2/UH 3 = 40-50 Minuten
Gas: 45-50 Min. bei 1/3 großer Flamme.

Pflaumenkuchen

125 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 150 g Mehl, 50 g Maizena, 2 Teelöffel Backpulver, abgeriebene Schale 1/2 Zitrone. - Zum Belegen: 1 kg entsteinte Pflaumen, Zimt, Zucker.

Rühren Sie die Margarine mit Zucker, Salz, Zitronenschale und einem Ei sehr schaumig, und geben Sie abwechselnd das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl sowie die restlichen Eier unter den Teig. Streichen Sie den Teig auf ein gefettetes Backblech, belegen ihn mit halbierten, entsteinten Pflaumen und backen den Pflaumenkuchen bei mittlerer Hitze in etwa 35 Minuten gar. Noch heiß streuen Sie tüchtig Zucker und Zimt über den Kuchen und teilen ihn nach dem Erkalten in Schnitten.

Elektro: OH 2/UH 3 = 40-50 Minuten
Gas: 45-50 Min. bei 1/3 großer Flamme.

Mohrentorte

150 g Butter oder Margarine, 2 Eier, 250 g Zucker, 125 g Mehl, 75 g Maizena, 1/2 Paket Backpulver, 1/8 l starker Kaffee (von 35 g Kaffee).

Zur Füllung: Aprikosenmarmelade.

Schokoladenguß: 100 g Staubzucker, 30 g Kakao, 20 g Butter, 3 - 4 Eßlöffel Wasser.

Rühren Sie das Fett mit den Eiern und dem Zucker sehr schaumig. Geben Sie abwechselnd das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl und den abgekühlten Kaffee dazu. Backen Sie den Teig dann in einer gut gefetteten Springform (26 cm ∅) bei mittlerer Hitze gar. Nach dem Erkalten wird die Torte zweimal durchgeschnitten, mit Aprikosenmarmelade gefüllt, wieder zusammengesetzt und mit Schokoladenguß überzogen.

Guß: Rühren Sie den gesiebten Staubzucker und Kakao mit Butter und Wasser in einer Schüssel auf einem Wasserbad zu einem cremig glänzenden Guß und bestreichen Sie sofort die Torte damit.

Elektro: OH 2/UH 3 = 35-45 Minuten
Gas: 35-40 Min. bei 1/3 großer Flamme.

Apfelauflauf

125 g Butter oder Margarine, 180 g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 200 g Mehl, 100 g Maizena, 3 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 3 Eier, 1 kg Äpfel, 1/8 l Milch.

Rühren Sie die Margarine mit Zucker und Zitronenschale recht schaumig und geben Sie abwechselnd mit Maizena und Backpulver gesiebtes Mehl, Salz, Eigelb sowie die Milch unter die Fettmasse. Zuletzt ziehen Sie die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel und den festgeschlagenen Eischnee unter den Teig und füllen ihn in eine gut gefettete Auflaufform. Der Auflauf muß etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze backen.

Dazu schmeckt Fruchtsaft oder Vanillesauce besonders gut.

Elektro: OH 1/UH 3 = 50-60 Minuten.
Gas: 50 Minuten bei tropfengroßer Flamme.

Sie wissen doch, verehrte Hausfrau, daß in Bayern die Monarchie immer besonders hoch im Kurs stand. Daher wird eine bayrische Torte, die sich stolz „Prinzregententorte" nennen darf, auch besondere Köstlichkeiten verheißen. Nun, unsere hier abgebildete Prinzregententorte macht ihrem Namen und Bayern Ehre. Wir haben sie deshalb auf dem weißblauen bayrischen Nymphenburger Porzellan serviert. Die Torte ist so ausgiebig, daß es die etwas üppigen Zutaten lohnt. Vielleicht notieren Sie das Rezept für die Weihnachtsfeiertage vor.

NOVEMBER

Der Nebel hüllt das stille Land,
Die Kerze ist herabgebrannt.
Laß frosten, laß vergehn, laß schnei'n!
Der Mensch muß wach und einsam sein.

Weinheber.

Prinzregententorte
(siehe farbige Abbildung nebenstehend)
4 Eier, 250 g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone. 150 g Margarine, 1 Messerspitze Backpulver, 100 g Mehl; 100 g Maizena. - Füllung: 200 g Butter oder Margarine, 200 g Staubzucker, 2 Eier, 1 Paket Vanillezucker, 40 g Kakao. - Guß: 200 g Staubzucker, 20 g Palmin, 20 g Butter, 40-50 g Kakao, 3 Eßlöffel Wasser.
Rühren Sie die Eigelb mit dem Zucker schaumig, geben Sie die Zitronenschale und die zerlassene Margarine dazu und rühren Sie die Masse gründlich, bevor das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl an den Teig gerührt wird. Zuletzt ziehen Sie den sehr steif geschlagenen Eischnee unter den Tortenteig. Backen Sie den Teig in 4 - 5 Böden in einer gefetteten Springform hellbraun. - Für die Füllung wird die Butter sehr schaumig gerührt und mit den restlichen Zutaten vermischt. Streichen Sie die Creme auf die einzelnen gebackenen Böden, setzen diese aufeinander, und überziehen Sie die ganze Torte mit dem Schokoladenguß. Für den Schokoladenguß werden alle Zutaten auf einem Wasserbad zu einem cremigen Guß verrührt.
Elektro: OH 2/UH 3 = 15-20 Min.; 8-12 Min.
Gas: 15-20 Min.; 10-12 Min. bei 1/3 großer Flamme.

Nußroulade
3 Eier, 3 Eßlöffel heißes Wasser, 120 g Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 60 g Mehl, 60 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver. - Füllung: 1/2 l Milch, 50 g Haselnußkerne, Salz, 40 g Maizena, 50 g Zucker, 150 g Butter oder Margarine. Einige gehackte Nüsse zum Garnieren.
Schlagen Sie die Eigelb mit dem heißen Wasser, dem Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen solange, bis die Masse dickschaumig ist. Sieben Sie Mehl, Maizena und Backpulver zusammen und geben es unter den Teig. Zuletzt wird der sehr steif geschlagene Eischnee locker unter die Teigmasse gezogen.
Legen Sie ein Backblech mit gefettetem Pergamentpapier aus und streichen Sie den Teig darauf. Bei guter Hitze wird die Biskuitroulade in ca. 15 Minuten gargebacken. Stürzen Sie den Biskuit sofort auf ein angefeuchtetes Handtuch, ziehen Sie das Papier von dem Kuchen ab, rollen ihn mit Hilfe des Handtuches zusammen und lassen ihn so erkalten. Dann wird der Biskuit zurückgerollt, mit Nußcreme bestrichen und zu einer Roulade aufgerollt. Bestreichen Sie die Nußroulade mit der restlichen Creme und streuen Sie gehackte Nüsse darüber. - Füllung: Rösten Sie die Nußkerne auf einem Blech im Rohr, bis die Schale sich abreiben läßt und wiegen oder reiben Sie die Nüsse ganz fein. Dann wird die Milch mit den Nüssen und Salz aufgekocht. Rühren Sie Maizena mit etwas kalter Milch an und geben es mit dem Zucker zusammen an die kochende Flüssigkeit. Lassen Sie die Speise ein paarmal aufkochen und rühren Sie dann den Flammeri, bis er kalt ist. Unter die sehr sahnig gerührte Butter ziehen Sie löffelweise den erkalteten Maizena-Flammeri.
Elektro: OH 3/UH 3 = 18-20 Minuten
Gas: 15-18 Min. bei 1/2 großer Flamme.

Maizena-Sandtorte
200 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 3 große oder 4 kleine Eier, abgeriebene Zitronenschale, 140 g Maizena, 120 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Rum.
Rühren Sie die Butter und den Zucker mit der Zitronenschale mindestens eine Viertelstunde lang, bis die Butter weiß und sahnig ist. Geben Sie nacheinander die ganzen Eier an den Teig und rühren nach jeder Eierzugabe den Teig gründlich. Dann wird löffelweise das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl an den Teig gegeben sowie der Rum. Der Teig wird in eine gefettete Ring- oder Kastenform gefüllt und bei mittlerer Hitze gargebacken. Sie können die fertige Sandtorte mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenguß überziehen.
Elektro: OH 0/UH 3 oder OH 1/UH 2 = 70-90 Min.
Gas: 55-60 Minuten bei 1/3 großer Flamme.

NOVEMBER

Jetzt hat der Rosenkohl den ersten Frost bekommen und schmeckt besonders gut. Darum sollten Sie jetzt das Rezept für Rosenkohlauflauf nacharbeiten. — Haben Sie eigentlich schon einmal Chicoréesalat zubereitet? Sonst müssen Sie einfach mein Rezept versuchen. Meine Gäste sind immer wieder gerade von diesem Salat besonders begeistert.

Falsche Krebssuppe

40 g Butter oder Margarine, 1 feingeschnittene Zwiebel, 250 g würflig geschnittene Möhren, 75 g Tomatenmark, 1 1/4 l Fleischbrühe, 30 g Maizena, 1/8 l Dosenmilch, Zucker, Salz, etwas gehackte Petersilie.

Rösten Sie die Zwiebeln und Möhren in Fett an, geben das Tomatenmark dazu und füllen mit der Fleischbrühe auf. Lassen Sie die Möhren gar kochen und geben das mit der Dosenmilch angerührte Maizena dazu. Lassen Sie die Suppe ein paarmal aufkochen und schmecken sie mit Salz, Zucker und gehackter Petersilie ab. Diese Suppe sollte in Tassen serviert werden.

Rosenkohlauflauf

1 kg am Vortag gekochte Pellkartoffeln, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, Salz, Muskat, 20 g Butter, 40 g Maizena, - 50 g Butter oder Öl, 1 kg Rosenkohl, Salz, 1/4 Tasse Wasser, geriebener Käse und Butterflöckchen. 1/2 kg Kassler Rippespeer, 1 Zwiebel, 3 Tassen Wasser, 10 g Maizena, Salz.

Die gekochten Pellkartoffeln werden abgezogen und durch die Kartoffelpresse oder den Fleischwolf gegeben. Die Kartoffeln verrühren Sie dann mit Eiern, Milch, Salz, Muskat, weicher Butter und Maizena zu einem glatten Teig. Der geputzte Rosenkohl wird gewaschen und tropfnaß in das heiße Fett gegeben. Geben Sie Wasser und Salz dazu und dünsten ihn halbgar. In eine gefettete Auflaufform schichten Sie lagenweise die Kartoffelmasse und Rosenkohl. Überstreuen Sie den Auflauf mit geriebenem Käse, verteilen Sie einige Butterflöckchen darüber und überbacken ihn etwa 1/2 Stunde bei guter Hitze. Schieben Sie zur gleichen Zeit das Kassler in einem flachen, weiten Topf in das Rohr mit einer Zwiebel und etwas Wasser. Wenn das Wasser verkocht ist, lassen Sie das Fleisch im eigenen Saft von allen Seiten braun werden und gießen dann erst mit dem restlichen Wasser auf. Binden Sie zum Schluß die Bratensauce mit dem kalt angerührten Maizena und schmecken evtl. mit etwas Salz und Muskat ab.

Chicoréesalat

375 g Chicorée, - Mayonnaise: 1/4 l Wasser, 2 Eßlöffel Essig, 25 g Maizena, 1 Eigelb, 1/8 l Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 Eßlöffel Tomatenketchup oder 1 Eßlöffel Tomatenmark, 3 - 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch.

Die Chicorée werden geputzt und der bittere Kern am unteren Ende mit einem spitzen Messer herausgeschnitten. Waschen Sie die Chicorée, und teilen Sie sie dann in einzelne Blätter. - Mayonnaise: Bringen Sie das Wasser mit Essig und Maizena unter ständigem Rühren zum Kochen und lassen es wieder erkalten. Inzwischen rühren Sie 1 Eigelb bis zum Dickwerden, während Sie tropfenweise das Öl hinzufügen. Löffelweise wird der Maizenabrei unter die Mayonnaise gezogen und die Mayonnaise dann mit Salz, Pfeffer, Zucker, Tomatenketchup und Sahne oder Dosenmilch abgeschmeckt. Kurz vor dem Anrichten gießen Sie die Mayonnaise über die Chicoréeblätter. Wenn Sie etwas besonders Pikantes für Ihre Gäste haben möchten, dann schneiden Sie eine Grapefruit in große Würfel und mischen sie unter den Salat.

Ostfriesische Teecreme

1/8 l sehr starker Tee (er muß dunkelrot bis braun sein - von 1 gehäuften Teelöffel Tee), 1/4 l Milch, 50 g Zucker, 30 Maizena, 2 Eier, 1 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Brühen Sie den Tee auf und lassen sie ihn auf den Blättern erkalten. Die Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht. Verrühren Sie Maizena mit dem Eigelb in dem kalten, abgegossenen Tee und geben es an die kochende Flüssigkeit. Lassen Sie die Teecreme einmal aufwallen und ziehen Sie sofort den sehr steif geschlagenen Eischnee darunter. Schmecken Sie die Creme noch mit Rum und Zitronensaft ab, bevor sie in Gläser gefüllt wird. Die Creme soll möglichst kalt serviert werden.

Sicher besitzen Sie, verehrte Hausfrau, für die Weihnachtsbäckerei einen großen Schatz überlieferter Backrezepte, die jedes Weihnachten wieder gebacken werden. Aber wollen Sie Ihren Rezeptschatz nicht einmal mit ein paar Maizena-Rezepten erweitern, denn wir haben in der Maizena-Versuchsküche allerlei köstliches Gebäck für Sie ausprobiert. Das Rezept für die Weihnachtstorte „Mond und Sterne" haben sich so viele Hausfrauen von mir gewünscht, daß ich es Ihnen auf den Weihnachtstisch legen möchte. Sie finden es unter den Weihnachtsrezepten.

DEZEMBER

Gevatter, schlachte du ein Schwein,
Back Honigbrot, fahr auf den Wein
Und heiz die Stuben nach Gebühr,
Daß uns das Kindlein ja nicht frier!

Weinheber.

Schokoladenkatharinchen

(siehe farbige Abbildung Vorseite)

150 g Margarine, 250 g Zucker, 1 großes Ei, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 40 g Kakao, 100 g Maizena, 200 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 100 g geriebene, geröstete Haselnüsse. Einige halbe Mandeln zum Belegen und Eiweißguß zum Garnieren.

Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig, sieben Mehl, Maizena und Backpulver zusammen, fügen den Kakao hinzu und verkneten dann alle Zutaten miteinander zu einem Mürbeteig. Der Teig wird ½ Stunde kaltgestellt und dann ½ cm dick ausgerollt. Stechen Sie Katharinchen oder Plätzchen aus, die mit 3 halben Mandeln belegt und gargebacken werden. Die Katharinchen werden mit einem Eiweißguß gespritzt.

Spekulatius

(siehe farbige Abbildung Vorseite)

250 g Margarine, 250 g Zucker, 2 Eier, 400 g Mehl, 100 g Maizena, 100 g geriebene Mandeln, 1 Paket Backpulver, abgeriebene Schale ¼ Zitrone, 5 g Zimt, 2 g Nelken, 1 g Kardamom, 1 Teelöffel Kakaopulver.

Rühren Sie die Margarine mit Zucker u. Eiern schaumig, sieben Mehl, Maizena u. Backpulver zusammen und verkneten dann alle Zutaten zu einem Mürbeteig. Der kaltgestellte Teig wird dick ausgerollt und in die mit Mehl bestäubten Spekulatiusformen gedrückt. Den überflüssigen Teig schneiden Sie ab, schlagen die Spekulatius aus den Formen und backen sie auf gefettetem Blech goldbraun.

Weihnachtssternchen

(siehe farbige Abbildung Vorseite)

150 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 400 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Paket Backpulver, Saft 1 Zitrone, 3-4 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz.

Die Butter wird mit Zucker, Eiern und Zitronenschale schaumig gerührt. Verkneten Sie die Fettmasse mit dem mit Maizena und Backpulver gesiebten Mehl und den übrigen Zutaten zu einem Mürbeteig. Rollen Sie den kaltgestellten Teig aus und stechen Sterne aus. Bei der Hälfte der Sterne stechen Sie in der Mitte noch ein Loch aus und backen dann alle Sterne auf gefettetem Blech hellgelb. Nach dem Backen werden die ungelochten Sterne mit feiner Marmelade bestrichen und je ein gelochter Stern so daraufgesetzt, daß die Zacken verschoben sind. Dann werden die Weihnachtssternchen mit wenig Staubzucker überstäubt.

Weihnachtstorte „Mond und Sterne"

125 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 3 Eier, 125 g Mehl, 125 g Maizena, 3 Teelöffel Backpulver, ½ Tasse Milch. - Guß: 250 g Staubzucker, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel Rum, 50 g Butter, 30 g geriebene, geschälte Mandeln, evtl. 1-2 Eßlöffel Wasser. - 20 g Kakao, 1 Eßlöffel Wasser, 100 g Staubzucker. - Zum Garnieren: 8 kleine Schokoladenkekssterne, 8 kleine Schokoladenkeksmonde.

Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig und geben abwechselnd die ganzen Eier und das mit Maizena und Backpulver gesiebte Mehl sowie die Milch dazu. Den Teig backen Sie in zwei Schichten in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) und setzen die Torte nach dem Erkalten mit folgendem Guß zusammen: Der gesiebte Staubzucker wird mit Eigelb und Rum verrührt, dann kommen die flüssige Butter und die Mandeln dazu, und der Guß wird auf einem Wasserbad cremig und glänzend gerührt. Streichen Sie die Hälfte des Gusses auf die Torte, setzen sie zusammen und bestreichen sie mit dem restlichen Guß. Garnieren Sie die Torte mit Sternen und Monden aus Mürbeteig, die mit Schokoladenguß überzogen wurden.

Elektro: OH 2/UH 3 = 30-35 Min. stroml. 8-10 Min.
Gas: 30—35 Min. bei ⅓ großer Flamme.

DEZEMBER

Ja das ist natürlich ein Monat, für den es Spaß macht, Koch- und Backrezepte zu schreiben. Suchen Sie sich auf dem Bunten Teller aus, was Ihnen gefällt, die Rezepte habe ich Ihnen aufgeschrieben. Und wenn Sie Karpfen in polnischer Soße noch nicht zubereitet haben, dann sollten Sie sich das hier genannte Rezept für den Heiligen Abend vormerken.

Karpfen in polnischer Sauce

1 kg Karpfen, Salz, 1 Zwiebel, 1 Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie, Saft und Schale 1 Zitrone, 5 Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Flaschen Braunbier, 30 g Butter, 50 g Honig- oder Pfefferkuchen, etwas Zucker, 1 Eßlöffel große Rosinen, 5 gestiftete Mandeln, 30 g Maizena.

Der gewaschene Karpfen wird in Portionsstücke geschnitten und gesalzen. Lassen Sie die feingeschnittene Zwiebel mit den Suppengemüsen und Gewürzen sowie Zitronensaft und -schale in dem Braunbier 1/4 Stunde kochen. Geben Sie den Fisch und die Butter hinein und achten Sie darauf, daß der Fisch mit Brühe bedeckt ist. Lassen Sie den Karpfen in 20-25 Minuten in der Sauce garziehen. Dann wird der Fisch aus dem Sud genommen und auf einer Platte warmgestellt, während Sie die Brühe durch ein Sieb geben. Lassen Sie die durchgelaufene Sauce erneut aufkochen, und geben Sie den aufgeweichten Honigkuchen, etwas Zucker sowie die Rosinen und Mandeln dazu. Nun soll die Sauce einige Minuten kochen, bevor sie mit dem kalt angerührten Maizena gebunden wird. Der Karpfen wird mit der Sauce übergossen und dann serviert.

Hasenkeule — ein festliches Weihnachtsessen!

2 Hasenkeulen mit Speck gespickt, 1 l Buttermilch, 50 g Butter oder Margarine, 1/2 l Fleischbrühe, 2 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 kleines Stückchen Lorbeerblatt, 1/8 l saurer Rahm, 20 g Maizena, Salz, Fleischwürze, 1 Teelöffel Preißelbeerkompott.

Lassen Sie die Hasenkeulen 1—2 Tage in der Buttermilch liegen, nehmen sie dann aus der Milch heraus und trocknen sie sorgfältig ab, bevor sie in dem Fett von beiden Seiten braun gebraten werden. Gießen Sie das Fleisch mit der Fleischbrühe auf, und geben Sie die zerdrückten Wacholderbeeren und das kleine Stückchen Lorbeerblatt dazu. Lassen Sie die Hasenkeulen im geschlossenen Topf oder im Backofen gar werden. Der saure Rahm wird mit 1/8 l Buttermilch (vom Einlegen des Hasens) verquirlt und mit dem Maizena verrührt. Gießen Sie diese Flüssigkeit über die Hasenkeulen, lassen Sie die Soße ein paarmal aufkochen und schmecken Sie mit Salz, Fleischwürze u. Preißelbeerkompott ab. Wenn Sie von den Feiertagen noch einen Rest Rotwein in der Flasche haben, verbessert er die Soße sehr.

Flottbeker Salat

1 Rezept Maizena-Mayonnaise Seite 8, mit 1 Eßlöffel Tomatenketchup vermischt. - 3 reife Birnen, 1/2 Sellerieknolle, 2 Eßlöffel Walnüsse.

Bereiten Sie eine Maizena-Mayonnaise nach Vorschrift und vermischen sie mit dem Tomatenketchup. Die Birnen werden geschält, in Viertel geteilt, vom Kernhaus befreit, blättrig der Breite nach aufgeschnitten und unter die Mayonnaise gemischt. Waschen Sie den Sellerie gründlich und schälen Sie ihn dann. Der halbe Kopf Sellerie wird auf der groben Seite einer Rohkostreibe grob geraspelt und zusammen mit den grob gehackten Walnüssen unter die Mayonnaise gegeben. Dieser Salat schmeckt nicht nur ausgezeichnet zu Toast sondern auch als Beilage zu allen Wildgerichten.

Sultancreme

1/2 l Milch, 1 Prise Salz, 35 g Maizena, 40 g Zucker, 25 g feingeschnittenes Zitronat, 25 g feingeschnittenes Orangeat, 25 g Rosinen oder Korinthen, 1 Gläschen Kirschwasser. - 1/8 l Schlagsahne.

Bringen Sie die Milch mit Salz zum Kochen. Maizena wird mit etwas kalter Milch angerührt und mit dem Zucker zusammen an die kochende Milch gegeben Lassen Sie die Creme einmal aufwallen, fügen Zitronat, Orangeat, Rosinen und Korinthen dazu, schmecken mit Kirschwasser ab und rühren die Creme beim Abkühlen häufiger um. Dann wird die steifgeschlagene Sahne daruntergezogen, die Sultancreme in Gläser oder Schalen gefüllt und recht kalt mit Makronen zu Tisch gegeben.

Frau Barbara berichtet aus der Maizena-Versuchsküche

Die Anregung, ein zweites Maizena-Kochbuch als Ergänzung zu dem Büchlein „Frau Barbara erwartet Gäste" zu schreiben, verdanke ich eigentlich Ihnen, sehr verehrte, liebe Hausfrau. Es kamen so viele Hausfrauen-Briefe zu den Maizena-Werken, die um ein neues Maizena-Kochbuch baten, daß ich Ihren Wünschen folgte und Ihnen ein neues Kochbuch schrieb. Sie haben es vor sich liegen. Es enthält völlig neue Maizena-Rezepte. Weil ich hoffe, daß Sie das neue Maizena-Kochbuch im Ablauf des Jahres immer wieder gern in die Hand nehmen, habe ich Ihnen in einer Kalenderfolge die für jeden Monat passenden Rezepte herausgesucht. Alle in diesem Büchlein veröffentlichten Rezepte sind für 4 Personen gedacht.

Bevor ein neues Kochbuch erscheint, ist natürlich lange Zeit vorher in der Maizena-Versuchsküche Hochbetrieb. Wir arbeiten nicht nur neue Rezepte aus, sondern backen und kochen auch nach, was es in den Küchen anderer Länder gibt. Wenn uns dann Rezepte für die deutsche Küche geeignet erscheinen, werden sie immer wieder durchgearbeitet, bis sie ganz sicher im Gelingen sind. Haben diese Rezepte in der Maizena-Versuchsküche ihre Prüfung bestanden, schicken wir sie noch an verschiedene Hausfrauen aus allen Teilen Deutschlands, die uns ihr Urteil über die Rezepte abgeben. Sehen Sie, und erst dann werden die neuen Maizena-Rezepte in den Rezeptblättern und den Kochbüchern veröffentlicht.

Bitte, denken Sie aber beim Nacharbeiten dieser Rezepte immer daran:

Alle in diesem Maizena-Kochbuch veröffentlichten Rezepte sind mit Maizena ausprobiert worden. Sie haben daher auch nur dann die Gewähr für das Gelingen der Rezepte, verehrte Hausfrau, wenn Sie ebenfalls Maizena zum Nacharbeiten der Rezepte verwenden. Maizena gibt es nur in der bekannten leuchtendgelben Original-Packung.

Wenn Sie noch nicht im Besitze meines Maizena-Kochbuches „Frau Barbara erwartet Gäste" sind, dann sammeln Sie bitte 5 obere Deckelabschnitte der Maizena-Packungen (von der Groß-Packung genügen drei) und schicken diese oder 30 Pfennig in Briefmarken an meine Adresse: Frau Barbara, Maizenahaus, Hamburg. Das Kochbuch geht Ihnen dann sofort zu.

Wissen Sie übrigens, daß die Maizena-Werke den reinen Traubenzucker Dextropur und Dextro-Energen herstellen? In der Krankenernährung sind Maizena und Dextropur unentbehrlich, weil sie besonders leicht verdaulich und doch nahrhaft sind. Aber auch für jeden Berufstätigen und für die überbeanspruchte Hausfrau ist ein Glas Zitronen- oder Apfelsinensaft mit Dextropur gesüßt eine Erfrischung, die sofort jede Müdigkeit fortnimmt. Der regelmäßige Genuß von Dextropur stärkt außerdem die natürlichen Abwehrkräfte des Körpers. - Dextro-Energen ist jedem Sportler bekannt. Er hat die handlichen Dextro-Energen-Täfelchen bei jeder körperlichen Anstrengung bei sich, weil er weiß, daß Dextro-Energen reiner Traubenzucker ist, der sofort auf natürliche Weise erfrischt, und auch bei der angestrengten Hausarbeit sollten Sie, liebe, verehrte Hausfrau, ein paar Täfelchen Dextro-Energen in der Tasche haben, weil Dextro-Energen Sie stärkt und erfrischt ohne irgendeine schädliche Nebenwirkung. Darum geben auch viele Mütter ihren Kindern, die in der Schule leicht müde werden, ein paar Täfelchen Dextro-Energen zu den Schulbroten mit.

Gegen Einsendung von DM 0,50 senden wir Ihnen gern die beliebten „Briefe eines Arztes an seine Tochter" zu, mit ärztlichen Anweisungen für Mutter und Kind und einer genauen Ernährungstabelle. Angaben und viele Rezepte für vorschriftsmäßige Diätnahrung in der 40 seitigen Broschüre „Diät" stehen Ihnen ebenfalls gegen Einsendung von DM 0,40 zur Verfügung. Bitte, schreiben Sie an die Deutschen Maizena Werke, Pharmazeutische Abteilung, Hamburg 1, Spaldingstraße 216 - 218, Maizenahaus.

Rezeptverzeichnis

	Seite
SUPPEN	
Apfelsuppe	32
Biskuitschöberlsuppe	12
Frühlingssuppe	21
Kardinalsuppe	30
Krebssuppe, falsche	36
FISCH	
Fischbraten	17
Fisch mit Remouladensauce	21
Heringe auf Büsumer Art	12
Karpfen in polnischer Sauce	39
FLEISCH	
Fleischklößchen in pikanter Sauce	30
Gemüsegoulasch	26
Hasenkeule	36
Kassler mit Rosenkohlauflauf	36
Lammbraten	15
Schweinerippchen mit Kümmelsauce	12
Schweinshaxe	5
Türkisches Hammelfleisch	17
SAUCEN	
Holländische Sauce mit Schwarzwurzeln	5
Senfsauce mit Eiern	15
Vanillesauce	17
GEMÜSE	
Gemüsegoulasch	26
Grüne Bohnen Goulasch	23
Schwarzwurzeln in holländischer Sauce	5
SALATE	
Blumenkohlsalat, pikant	5
Chicoréesalat	36
Eiersalat	17
Flottbeker Salat	39
Gefüllte Tomaten	26
Heringssalat	8
Konstanzer Salat	8
Maizena-Mayonnaise	8
Spargelsalat	21
Waldorfsalat	8
AUFLÄUFE und MEHLSPEISEN	
Apfelauflauf	33
Blumenkohlauflauf	21
Fritura mista	12
Kartoffelknödel	5
Kirschenmichel	23
Kirschpfannkuchen	26
Maizena-Schnitten	26
Makkaroni-Auflauf	30
Paprikapastete	32
Quarkauflauf	17
Rosenkohlauflauf	36
Spinatauflauf	15
Zwetschgenknödel	30
FRUCHTSPEISEN und FLAMMERIS	
Apfelspeise	32
Bananenkerzchen	8
Bunte Ostereier	15
Pflaumenspeise	27
Rhabarberspeise	17
Rote Grütze	23
Zitronenflammeri	12
CREMES und EISSPEISEN	
Apfelcreme, fein	32
Apfelsinencreme, Art Frau Barbara	6
Apfelsinencreme, herb	6
Erdbeercreme	20
Erdbeereis	20
Mokkacreme	14
Nougatcreme	11
Teecreme, ostfriesische	36
Quarkcreme	23
Rumcreme	9
Sauerkirschcreme	27
Sultancreme	39
Vanilleeis	23
TORTEN	
Apfeltorte, Hamburger	29
Apfeltorte, umgedrehte	33
Erdbeertorte	20
Kirschtorte	27
Kirschtorte, umgedrehte	27
Linzertorte, gerührt	11
Mohrentorte	33
Orangentorte, französische	6
Ostertorte	14
Pfirsichtorte	27
Prinzregententorte	35
Schönbrunner Torte	18
Stachelbeertorte	18
Weihnachtstorte Mond und Sterne	38
KUCHEN	
Biskuitroulade, vielseitig	24
Erdbeerschnitten	20
Kirschtörtchen	24
Mandelschnitten	6
Mohntorte	29
Nußroulade	35
Osterkranz	14
Pflaumenkuchen	33
Punschtörtchen	9
Rhabarberschnitten	18
Rumkranz	9
Sandtorte	35
Schokoladenbiskuitroulade	11
Schwäbischer Träubleskuchen	24
Weintraubenschnitten	29
KLEINGEBÄCK	
Käsestangen	8
Mutzenmandeln	9
Schokoladenkatharinchen	38
Spekulatius	38
Weihnachtssternchen	38

Herausgeber:

Deutsche Maizena Werke GmbH. Hamburg